

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 37 – Mars 2007

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2007-3853

Le lactate de potassium combiné à du diacétate de sodium peut empêcher la croissance de *Listeria monocytogenes* dans du saumon fumé à froid emballé sous vide et n'a aucun effet sensoriel défavorable

Potassium lactate combined with sodium diacetate can inhibit growth of Listeria monocytogenes in vacuum-packed cold-smoked salmon and has no adverse sensory effects

Vogel B.F., Ng Y.Y., Hyldig G., Mohr M., and Gram L.

Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research, Soltofts Plads, DTU Buliding 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; Tél : +45.45.25.25.64 ; Fax : +45.45.88.47.74 ; E-mail : bfv@difres.dk

Journal of Food Protection, 2006-09, 69 (9), p. 2134-2142 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

La croissance de *Listeria monocytogenes* dans des produits prêts à consommer à base de poisson, comme le saumon fumé, est un problème important de sécurité alimentaire. L'objectif de cette étude était d'évaluer, dans du saumon fumé, l'activité anti *Listeria* du lactate de potassium (PL) combiné à de l'acétate de sodium (SA) ou à du diacétate de sodium (SDA) et de déterminer si ces composés pouvaient être incorporés facilement dans la formulation ou lors du procédé de fabrication utilisé par les industriels. Un injecteur à saumure de type commercial a été utilisé pour injecter les filets de saumon, soit avec une saumure saturée classique, soit avec une saumure saturée contenant un mélange PL et SA ou PL et SDA.

Pour les saumons injectés avec 2,1 % (phase aqueuse) de PL et 0,12 % (phase aqueuse) de SDA, la croissance de *L. monocytogenes* est retardée jusqu'à 42 jours, dans le cas d'un conditionnement sous vide et d'un entreposage à 10°C. Un stockage à 25°C pendant 6 h entraîne uniquement une élévation d'un log CFU/g de *L. monocytogenes*. Des traitements avec des concentrations plus faibles de PL/SDA ou avec des concentrations similaires de PL/SA ont pour conséquence d'augmenter le temps de latence et de ralentir la croissance de *L. monocytogenes*.

Il n'a pas été possible d'incorporer plus de 2 % (phase aqueuse) de PL tout en respectant un minimum de 3 % (phase aqueuse) de sel (NaCl) dans le produit fini, car le PL diminue la solubilité du NaCl. Les tests sensoriels montrent que les conservateurs n'ont pas d'effet négatif sur l'odeur, ni sur la flaveur du produit fini. L'utilisation de PL combiné au SDA pourrait donc être une solution envisageable pour prévenir la croissance de *L. monocytogenes* dans le saumon fumé.