

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 39 – Septembre 2007

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

Notice n° : 2007-4039

La modification des paramètres du procédé de traitement peut-elle augmenter la croissance des bactéries lactiques dans les saumons fumés à froid pour améliorer la conservation par des moyens « naturels » ?

Could modification of processing parameters enhance the growth and selection of lactic acid bacteria in cold-smoked salmon to improve preservation by natural means?

Tomé E., Gibbs P.A., and Teixeira P.

* Escola superior de Biotechnologia, Universidade Catolica Portuguesa, R. Dr. Antonio Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto, Portugal ; Tél : 351.22.5580001 ; Fax : 351.22.5090351 ; E-mail : paula@esb.ucp.pt

Journal of Food Protection, 2007, 70 (7), p. 1607-1614 - *Texte en Anglais*

à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Plusieurs conditions de fumage ont été testées afin d'augmenter de façon naturelle le taux de bactéries lactiques dans des saumons fumés à froid et emballés sous vide stockés pendant 21 jours à 5°C. Différentes combinaisons de salage/ séchage/ fumage ont été utilisées : salage à sec (2 à 6 h), salage en immersion (6 h) ou salage en sel sec avec ou sans sucre, avec différents temps de fumage (2 ou 6 h) et de séchage (2 ou 6 h). Deux lots ont été traités pour chaque condition.

La teneur en sel et le pH ont été suivis. Des analyses microbiologiques (flore totale, flore lactique, lactobacille et entérobactérie) ont été réalisées en début et en fin d'entreposage.

Selon le traitement effectué, on remarque des augmentations variables de la flore lactique et des lactobacilles durant la période de stockage. Le traitement le plus efficace pour augmenter la croissance de la flore lactique correspond au salage à sec avec sucre (6 h) / séchage : 6 h / fumage : 2 h.

Ces conditions de traitement ont aussi permis de sélectionner les bactéries lactiques comme flore dominante en fin de stockage. La flore lactique ainsi sélectionnée semble comprendre des souches protectrices potentiellement utiles en raison de leur activité anti *Listeria*.

Cette étude permet de conclure qu'il est possible de favoriser la croissance des bactéries lactiques en général et des bactéries inhibitrices en particulier.