

# 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° : 2007-4040


## **Effet de la transformation sur la population bactérienne de la seiche et du crabe et mesure de l'altération bactérienne et de la rancidité développées au cours du stockage en congélation**

*Effect of processing on bacterial population of cuttle fish and crab and determination of bacterial spoilage and rancidity developing on frozen storage*

**Anantha-Subramanian T.**

Locked Bag 1370, School of Aquaculture, University of Tasmania, Launceston, Tasmania, Australia 7248 ; Tél : 61.03.6324.3848 ; Fax : 61.03.6324.3804 ; E-mail : tanantha@utas.edu.au

*Journal of Food Processing and Preservation*, 2007, 31 (1), p. 13-31 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

Les effets de la cuisson et de la congélation sur la qualité microbiologique de la seiche et du crabe ont été étudiés. Les deux procédés réduisent de façon significative ( $P < 0,001$ ) la charge microbienne de la seiche (*Sepia pharaonis*) et du crabe marin (*Portunus pelagicus*). La charge microbienne de la seiche crue ( $2,4 \times 10^7$  cfu/g) a été réduite respectivement à  $9,7 \times 10^6$  et  $9,4 \times 10^4$  cfu/g par la cuisson et la congélation.

De façon similaire, la charge microbienne du crabe cru ( $2,6 \times 10^7$  cfu/g) a été réduite à  $6,5 \times 10^6$  cfu/g par la cuisson et à  $7,3 \times 10^4$  cfu/g par la congélation. *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus* étaient présents à des quantités inférieures aux limites acceptables, et *Salmonella Typhimurium* et *Vibrio cholerae* étaient absents sur les produits crus.

Les analyses biochimiques réalisées sur les deux produits révèlent une augmentation de l'altération bactérienne et de la rancidité avec le temps de stockage. Les teneurs en azote basique volatil total, triméthylamine, TBA et acides gras libres dans les produits congelés augmentent de façon significative au cours des 120 jours de stockage.