

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2007-4155

Effets d'un stockage congelé préalable sur les modifications chimiques, microbiologiques et sensorielles lors du stockage réfrigéré du merlu de Méditerranée (*Merluccius merluccius*) après décongélation

*Effects of previous frozen storage on chemical, microbiological and sensory changes during chilled storage of Mediterranean hake (*Merluccius merluccius*) after thawing*

Baixas-Nogueras S., Bover-Cid S., Veciana-Nogues M., and Vidal-Carou M.C.*

* Departament de Nutricio i Bromatologia- CeRTA, Facultat de Farmacia, Universitat de Barcelona, Avinguda Joan XXIII s/n, 08028 Barcelona, Espana ; E-mail mcvidal@ub.edu

European Food Research and Technology, 2007, 226 (1-2), p. 287-293 - *Texte en Anglais*

à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

L'influence de la congélation (20°C pendant 6 mois) sur la susceptibilité du merlu à l'altération (chimique, bactériologique et sensorielle) après décongélation et entreposage en glace a été étudiée. Les amines volatiles et biogènes, le dénombrement de la flore psychrophile et mésophile, des entérobactéries, des *Pseudomonas* et de *Shewanella* ainsi que l'évaluation sensorielle (d'échantillons crus et cuits) ont été suivis durant 14 jours de stockage en glace de merlu non congelé (frais) et sur du merlu congelé puis décongelé.

Au début de l'entreposage en glace, les paramètres de fraîcheur sont équivalents pour les deux traitements (frais et congelé/décongelé), mais par la suite un comportement différent entre les deux traitements est observé. Globalement, les teneurs en amines volatiles et biogènes augmentent plus tardivement et diminuent ensuite aux valeurs les plus basses dans le merlu congelé/décongelé, ce qui est en accord avec le retard du développement bactérien observé par rapport au poisson frais.

Au contraire, l'altération des caractéristiques sensorielles apparaissent plus tôt dans le merlu congelé/décongelé. Aussi, les limites d'acceptabilité, habituellement acceptées en fonction des paramètres chimiques et bactériologiques ne sont pas applicables à l'évaluation de la fraîcheur d'un produit congelé/décongelé.