

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4491


Qualité microbienne des filets de poissons d'élevage crus vendus sur l'Internet ou sur les marchés locaux de vente au détail

Microbial quality of raw aquacultured fish fillets procured from Internet and local retail markets

Pao S., Ettinger M.R., Khalid M., Reid A. and Nerrie B.

* Virginia State University, Agricultural Research Station, P.O. Box 9061, Petersburg, Virginia 23806, USA ; Tél : 804.524.6715 ; Fax : 804.524.5186 ; E-mail : spao@vsu.edu

Journal of Food Protection, 2008, 71 (8), p. 1544-1549 - *Texte en Anglais:*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'étude concerne la qualité microbiologique de 272 filets crus de poisson-chat, saumon, tilapia et truite d'élevage provenant de 9 points de vente locaux et 9 points de vente sur l'Internet.

Les différences de résultats entre les 2 types de commerce et les 4 espèces ne sont pas significatives, sauf pour la flore mésophile aérobie, plus élevée d'environ 0,8 log dans les filets de truite achetés sur l'Internet que dans les filets de truite achetés localement.