

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2008-4571

Effet de différentes méthodes de conditionnement et de températures de stockage sur la croissance de *Listeria monocytogenes* dans la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) crue et fumée à chaud

Effect of different packaging methods and storage temperatures on the growth of Listeria monocytogenes in raw and hot smoked rainbow trout (Oncorhynchus mykiss)

Shin J.-H., Kang D.-H. and Rasco B.*

* Washington State University, Department of Food Science and Human Nutrition, PO Box 646376, Pullman, WA 99164-6376, USA ; E-mail : rasco@wsu.edu

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (2), p. 137-155 - Texte en Anglais

● Résumé

Les effets de diverses méthodes d'emballage (sous air, sous vide, sous atmosphère contrôlée, balayage à l'azote) ont été étudiés sur la croissance de *Listeria monocytogenes* et de la flore d'altération de filets de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) frais et fumés à chaud, stockés pendant 30 jours à 3 ou 7 °C.

Les résultats montrent que *L. monocytogenes* se développe dans tous les échantillons de truites fraîches emballées sous différentes atmosphères à 7 °C mais pas à 3 °C. L'atmosphère modifiée n'a pas permis de contrôler la croissance des flores endogènes d'altération qui atteignent des teneurs élevées après 10 jours de stockage pour la truite fumée. De même, *L. monocytogenes* ne se développe pas à 3 °C et sa teneur augmente de 3 log en 10 j et de 7 log en 30 j à 7 °C, ce qui peut présenter des risques pour le consommateur étant donné que les échantillons étaient acceptables sur le plan sensoriel.