

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4587

Impact de la super-réfrigération à -2°C avant stockage réfrigéré (4 et 8°C) sur les qualités microbiologiques et sensorielles du saumon fumé à froid

Impact of -2°C Superchilling before Refrigerated Storage (4 and 8°C) on the Microbiological and Sensory Qualities of Cold-Smoked Salmon

Midelet-Bourdin G.*, Beaufort A., Leroi F., Cardinal M., Rudelle S., Leleu G., Copin S. and Malle P.

* Agence Française de Sécurité des Aliments, Laboratoire d'Etudes et de Recherches sur les produits de la pêche, Boulogne sur Mer, France ; Tél: +33.3.21.99.25.00 ; Fax : +33.3.21.99.17.25 ; E-mail : g.bourdin@boulogne.afssa

Journal of Food Protection, 2008, 71 (n° 11), p. 2198-2207 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

L'étude porte sur la détection et la numération de *Listeria monocytogenes* et de la flore totale sur 40 lots de saumon fumé à froid (un lot : 42 produits du même jour de fabrication) en provenance directe d'usine. Si *Listeria* était détectée dans au moins un des 9 échantillons d'un lot (analysés dès leur réception au laboratoire) :

- 9 produits de ce lot étaient stockés 10 jours à 4°C puis 18 jours à 8°C (témoin),
- 12 produits étaient super réfrigérés 14 jours à -2°C,
- et 12 autres étaient super réfrigérés 28 jours à -2°C, puis stockés dans les mêmes conditions que le témoin.

Si *Listeria* n'était pas détectée dans les 9 échantillons d'un lot analysé à réception, ce lot était écarté.

L. monocytogenes a été détectée dans 7 % des 40 lots analysés immédiatement après leur arrivée au laboratoire. La prévalence de *L. monocytogenes* était similaire (25 % environ) durant le stockage à 4 et 8°C dans le témoin et les produits refroidis à -2°C pendant 14 jours. Après la super réfrigération de 28 jours à -2°C, *L. monocytogenes* a été détectée dans 9 % des produits, et dans 39 % à la fin du stockage au dessus de 0°C. D'ailleurs, le dénombrement de *L. monocytogenes* était plus élevé après 3 à 4 semaines de stockage à 4 et 8°C dans les produits super réfrigérés 28 jours à -2°C, que dans le témoin ou les produits super réfrigérés 14 jours. Les sérotypes 1/2a-3a et 9 groupes génétiques ont été identifiés et trouvés durant tout le stockage.

En fin de durée de conservation, les caractéristiques sensorielles des produits super-réfrigérés 28 jours à -2°C ont été légèrement modifiées. Une diminution de la fermeté associée à une faible tenue des tranches de saumon fumé ont été observés, ainsi qu'une légère odeur aminée.

Conclusion : le super chilling de 14 jours n'a pas modifié la qualité et la sécurité du saumon durant les 4 semaines de conservation ultérieure. Toutefois un super chilling plus long (28 jours à -2°C) induit une durée de conservation ultérieure réduite (maximum 2 à 3 semaines).