

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2009-4660

Impact de *Salinicoccus roseus* et du sel traité thermiquement sur la durée de conservation de scianidés salés (courbine de Dussumier, ou chinoise, *Johnius dussumieri*)

The impact of Salinicoccus roseus and heat treatment of salt on the shelf life of cured sciaenids (Johnius dussumieri's croaker)

Prasad* M.M. and Seenayya G.

* Burla Research Centre of Central Institute of Fisheries Technology, Burla-768 017, Sambalpur District-Orissa, India :

E-mail : prasadm@hotmai.com or prasadmhadaka@yahoo.com

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (3), p. 253-265 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Salinicoccus roseus est une bactérie halophile rouge trouvée le plus communément dans les poissons salés-séchés présentant un défaut de coloration (présence d'une zone plus ou moins étendue en surface de couleur rose-rouge).

L'impact, sur la qualité des scianidés salés, de la granulométrie du sel (fin ou gros) et de son éventuel traitement thermique à 80°C pendant 30 min, après inoculation de 6 log de *Salinicoccus roseus*, étaient étudiés. Les scianidés utilisés étaient de la courbine de Dussumier. Les courbines étaient salées pendant 24 h selon le ratio de 1/5 (sel/poissons) avec les différents lots de sel ; elles ont ensuite été séchées à environ 32°C pendant 21 h (sur 3 jours). Les courbines salées-séchées étaient ensuite conservées en sac polyéthylène de 1 kg à température ambiante (29°C en moyenne).

Les poissons salés avec du sel traité thermiquement ne présentaient des colorations rouges qu'après 6 mois de conservation pour le sel fin, et 9 mois pour le gros sel ; les poissons salés avec du sel non traités thermiquement étaient complètement colorés à 3 mois de conservation. De même, la dégradation de la qualité, mesurée par l'ABVT et l'indice de peroxyde, était significativement ralentie lorsque le poisson était salé avec du sel traité thermiquement.