

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4669

Effet de différentes méthodes d'emballage et de température de stockage sur la croissance de *Listeria monocytogenes* dans de la truite crue et fumée à chaud (*Oncorhynchus mykiss*)

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.A.

* Washinton State University, Departement 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*

● Référence bibliographique enrichie

Quel que soit le type d'emballage étudié, sous air, sous azote ou sous vide, *Listeria monocytogenes* se développe à 7°C dans la truite, crue ou fumée à chaud, mais pas à 3°C. Dans le cas de la truite fraîche, l'augmentation de la flore d'altération rend le produit inacceptable sur le plan sensoriel au bout de 5 à 10 jours à 7°C, tandis que les produits fumés restent acceptables, même au bout de 30 jours, malgré un taux de *Listeria* élevé (7 ufc/g à 7°C).

Le fait que *L. monocytogenes* atteigne des niveaux élevés à 7°C avant que le produit soit considéré comme altéré, pose un fort risque sanitaire. Le contrôle strict de la température de stockage permet de limiter la croissance de *Listeria* dans produits de la mer.