

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2009-4719

Logiciel de prédiction de l'altération et de la sécurité des produits de la mer, v.3.0 - inclusion de nouveaux modèles

Seafood Spoilage and Safety Predictor (SSSP) software v. 3.0 - inclusion of new models

Dalgaard P.

* Seafood & Predictive Microbiology (Research group), National Institute of Aquatic Resources (DTU Aqua), Technical University of Denmark, building 221, Soltofts Plads, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; Tél. +45 45 25 25 66 ; E-mail: pad@aqua.dtu.dk,

Document Internet 2008, - *Texte en Anglais*



<http://sssp.dtuaqua.dk/>

● Référence bibliographique enrichie

Une nouvelle version du logiciel SSSP qui évalue la durée de conservation et le développement bactérien dans différents produits de la mer frais et en semi conserve (cf. Bibliomer n° 31, notice n° 2005-3210), vient d'être mis en ligne, il est disponible gratuitement. Il inclut des nouvelles modélisations :

- 1) la formation de l'histamine à température élevée à partir de bactéries mésophiles, et en réfrigération à partir de bactéries psychrotolérantes,
- 2) le développement de *Listeria monocytogenes* dans divers produits prêts à consommer,
- 3) « intégration temps-température » pour faciliter l'évaluation des durées de conservation.