

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2009-4960

Modifications de la flore microbienne d'huîtres du Pacifique [décoquillées] (*Crassostrea gigas*) durant un stockage réfrigéré et extension de leur durée de conservation par du chitosan

*Changes in microbial flora of Pacific oysters (*Crassostrea gigas*) during refrigerated storage and its shelf-life extension by chitosan*

Cao R., Xue * C.H. and Liu Q.

* Department of Food Science and Technology, Ocean University of China, n° 5, Yu Shan Road, Qingdao, Shandong Province, 266003, PR China ; Tél./Fax : +86.532.82032468 ; E-mail : xuech@ouc.edu.cn

International Journal of Food Microbiology, 2009, 131 (2-3), p. 272-276 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude montre l'impact du chitosan sur la durée de conservation d'huîtres du Pacifique décoquillées et stockées à 5°C. L'utilisation de chitosan à une concentration de 5 g/l permet de réduire significativement la flore dominante, constituée de *Pseudomonas* et *Vibrionaceae*.

Ce traitement permet d'allonger la durée de vie des huîtres décoquillées de 8-9 jours à 14-15 jours.