

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4994

Évaluation des procédés de transformation des poissons salés et fermentés

Salted and fermented fish processes evaluation

Riscado Pombo * C., Teixeira Mársico E., Maia Franco R., Marques Guimarães C.F., Paschoal da Cruz A.M. and Silva Pardi H.

* Programa de Pós Graduação em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Veterinária da Universidade Federal Fluminense - Rua Vital Brazil Filho, 64, 24.223-0340, Niterói / RJ, Brazil

International Journal of Food science and Technology, 2009, 44 (11), p. 2100-2105 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La transformation du poisson par salage et fermentation (anchoitage) est le résultat de l'action de certaines enzymes sur le poisson frais. Cette étude a pour but d'évaluer et comparer 3 méthodes d'anchoitage sur des sardinelles brésiliennes :

- procédé industriel classique avec pré-salage de 5 à 10 jours et fermentation du poisson éviscéré pendant 90 jours (A),
- procédé sans pré-salage avec fermentation du poisson entier (B),
- procédé sans pré-salage avec fermentation du poisson éviscéré (C).

Escherichia coli, *Enterococcus* spp., *Staphylococcus* à coagulase positive, *Salmonella* spp., la teneur en azote basique volatil total (TVB), le pH, l'activité de l'eau, le chlorure de sodium et les amines biogènes sont évalués.

Une différence significative au niveau de la production d'histamine a été observée. Celle-ci est particulièrement élevée avec la méthode B, à cause de la présence des viscères (et donc des bactéries productrices d'histamine qui y sont habituellement présentes) pendant toute la période de maturation. *Escherichia* spp., *Klebsiella* spp., *Proteus* spp., *Shigella* spp., *Citrobacter* spp. et *Pseudomonas* spp. ont été isolées. La teneur en chlorure de sodium varie entre 15,65 et 18,87 % et aucune différence significative n'est observée.

L'activité de l'eau et le pH varient entre respectivement 0,71 et 0,75, et 5,54 et 5,93. Les valeurs de TVB varient également puisqu'elles sont témoin de la dégradation des composés du poisson. La méthode A classique apparaît comme le procédé le plus approprié pour ce type de production, elle ne nécessite donc pas d'ajustement particulier.