

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 0 – Focus Sous-thème : Parasites

Notice n° : 2010-5050

Inactivation de larves d'*Anisakis simplex* dans le poisson cru par des traitements haute pression

Inactivation of Anisakis simplex larvae in raw fish using high hydrostatic pressure treatments

Brutti A., Rovere P., Cavallero S., D'Amelio S., Danesi P. and Arcangeli * G.

* Experimental Zooprophyllactic Institute (IZS), Venezie – Padova – V.le Università, 10 – 35020 Legnaro, Padova, Italy ;

E-mail : garcangeli@izsvenezie.it

Food Control, 2010-03, 21 (3), p. 331-333 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les larves des vers du genre *Anisakis* représentent le principal risque pour les consommateurs de poissons crus, y compris les carpaccios, produits fumés ou marinés. L'étude de l'application d'un traitement par hautes pressions sur les larves de maquereau (*Scomber scombrus*) montre qu'une combinaison de 300 MPa pendant 5 min permet d'inactiver 100 % des larves présentes dans les tissus des poissons traités.

Dans ces conditions, le poisson a une couleur un peu plus claire et une texture légèrement plus ferme. Cette technologie peut également être appliquée aux poissons gras comme les sardines ou les anchois avant l'étape de marinade.