

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2010-5158

Durée de conservation du saumon d'Alaska, d'Écosse et de Norvège, fumé à froid, emballé sous vide, disponible sur le marché italien

Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market

Bernardi * C., Ripamonti B., Campagnoli A., Stella S. and Cattaneo P.

* Laboratorio di Ispezione degli Alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano, Via Celoria 10, 20133 Milan, Italy ; Fax : +39.025.0318501 ; E-mail : cristian.bernardi@unimi.it

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (12), p. 2538-2546 · Texte en Anglais

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

◆ Analyse

La durée de conservation du saumon fumé, tranché et conditionné en sachets sous vide, commercialisé sur le marché italien, a été vérifiée. Les dates limites de consommation (DLC) pratiquées en Italie pour ce produit sont de 2 mois à 4°C. En France, elles sont plutôt de l'ordre de 4 semaines (entre 3 et 6 semaines selon les fabricants, à des températures parfois inférieures à la température réglementaire de 4°C).

Des examens ont été réalisés à 30 et à 60 jours de conservation sur 14 échantillons commerciaux de saumon fumé, tranché, conditionné en sachets sous vide, et conservés à une température de 2 à 4°C : humidité, taux de sel, activité de l'eau, teneur en azote basique volatil total (ABVT), indice thiobarbiturique (TBA), flore totale psychrotrophe, flore lactique, couleur, muscle brun, aspect des tranches, taches de sang, gaping, présence d'arêtes ou d'écaillés, poids net et force de cisaillement.

Le taux de sel moyen était de 3,43 % (un peu plus élevé qu'en France, où il est habituellement compris entre 2,5 et 3 %) pour un taux moyen d'humidité de 66,3 % (ce qui est assez élevé). L'activité de l'eau était comprise entre 0,916 et 0,956 (dispersion relativement importante).

À 60 jours de conservation (2 à 4°C), 8 échantillons sur 14 présentaient un taux d'ABVT élevé, supérieur à 40 mg/100 g (et jusqu'à 71 mg/100 g). Seulement 5 échantillons ne présentaient pas d'oxydation des lipides (TBA < 8 nmol/g). À 30 jours de conservation les dénombrements de flore totale étaient acceptables (< 10⁶ ufc /g) dans la plupart des échantillons. Par contre, à 60 jours la flore totale était comprise entre 1,2 x 10⁶ ufc/g et 6 x 10⁸ ufc/g dans 13 échantillons.

Même si aucun pathogène n'a été détecté, cette étude montre clairement que les DLC de 2 mois pratiquées en Italie sur le saumon fumé sont trop longues pour la grande majorité des produits testés. À 30 jours, la moitié des échantillons présentaient déjà des signes de début d'altération.

Pour ces essais, la conservation était réalisée à 2°/4°C. Les tests de vieillissement pratiqués en France prévoient des simulations de ruptures de la chaîne du froid, notamment destinées à reproduire les conditions de température trop élevées observées dans les réfrigérateurs ménagers. Ainsi, le guide des bonnes pratiques d'hygiène saumon fumé français prévoit une rupture de température à 8°C pendant les 2/3 de la conservation, le reste étant effectué à 4°C (test de vieillissement effectué vis-à-vis de la problématique *Listeria*, et non pas dans un objectif organoleptique).

N.B. En Europe, les DLC étiquetées sont de la responsabilité des fabricants.

Analyse réalisée par : Bécel P. / IFREMER