

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° : 2010-5160

Évaluation chimique, sensorielle et microbiologique de filets d'anchois marinés (*Engraulis engrasicholus* L., 1758) stockés à 1°C

*Chemical, sensory and microbiological assessment of marinated anchovy (*Engraulis engrasicholus* L., 1758) filets stored at 1 +or- 1 degrees C*

Olgunoglu * I.A., Ozogul F., Ozogul Y. and Kuley E.

* Adiyaman University, Kahta Vocational Training School, Aquaculture and Fisheries Program, 02400 Kahta-Adiyaman, Turkey ; Tél.: +90.0416.7258137 ; Fax : +90.0416.725.77.92 ; E-mail : ilkanali@yahoo.com

Advances in Food Sciences, 2009, 31 (2), p. 102-108 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les paramètres sensoriels, chimiques (azote basique volatil total ou ABVT, indice thiobarbiturique ou TBA, indice de peroxyde, acides gras libres, amines biogènes et pH) et microbiologiques (flore aérobie totale, flore psychrotrophe, levures, coliformes, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus* et bactéries histaminogènes) de filets d'anchois marinés stockés à 1 +/-1°C ont été évalués. Les filets frais étaient immergés dans une solution contenant 4,5 % de vinaigre d'alcool, 10 % de sel et 0,2 % d'acide citrique pendant 24 h, puis conditionnés dans de l'huile de tournesol. Les produits ont été analysés tous les mois pendant 7 mois.

Les critères d'oxydation se trouvent être plus révélateurs de la qualité des filets d'anchois marinés que l'ABVT. La valeur initiale de l'indice de peroxyde était de 1,5 mEq/kg et atteignait 25,8 mEq/kg. Les teneurs en histamine ont augmenté durant le stockage jusqu'à atteindre 3,5 mg/100 g en moyenne, mais n'ont pas dépassé la teneur maximale autorisée (10 mg/100 g en Europe).

Les auteurs remarquent que l'état de fraîcheur des poissons est primordial pour limiter la formation des amines biogènes. Pendant le stockage, la flore aérobie totale et la flore psychrotrophe restent à un niveau relativement stable et la croissance des agents pathogènes est inhibée en raison du faible pH (vinaigre et acide citrique). Cette étude montre que des échantillons de poissons marinés peuvent être ainsi conservés pendant 7 mois à 1 +/-1°C.