

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° : 2010-5161

Nature de la flore bactérienne et évolution durant le stockage du cabillaud (*Gadus morhua*) de l'Atlantique Nord à des températures de super réfrigération

*Bacterial composition and succession during storage of North-Atlantic cod (*Gadus morhua*) at superchilled temperatures*

Reynisson * E., Lauzon H.L., Magnusson H., Jonsdottir R., Olafsdottir G., Marteinson V. and Hreggviosson G.O.

* Food Safety & Environment, Matis-Icelandic Food Research (Vínlandsleið 12), Reykjavík (113), Iceland ; E-mail : eyjolfur.reynisson@matis.is

BMC Microbiology, 2009, 9 1471-2180 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

D'importantes informations ont été récoltées sur la microbiologie du cabillaud de l'Atlantique nord lors du stockage. Les méthodes classiques (culture dépendante) et les méthodes moléculaires rapides (culture indépendante) ont été utilisées pour suivre l'évolution de la flore bactérienne de longes de morue réfrigérées et super réfrigérées (superchilling).

Des longes faiblement salées (0,4 % NaCl) et saumurées (2,5 % NaCl) ont été emballées sous air et sous atmosphère modifiée (49 % CO₂, 7,4 % O₂ et 43,7 % N₂) puis stockées en réfrigération (0 °C) et en superchilling (-2 °C et -3,6 °C).

Les méthodes classiques de dénombrement montrent la présence de *Pseudomonas* spp. (jusqu'à 59 % des échantillons) ; la méthode moléculaire t-RFLP indique la prédominance de *Photobacterium phosphoreum* (jusqu'à 100 % des échantillons). Les deux approches restent complémentaires et précisent le développement de la flore bactérienne durant l'altération.

Cette étude montre l'importance de *P. phosphoreum* en tant qu'organisme d'altération des longes de morues stockées à basse température.