

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5347

## **Effets sur *Clostridium botulinum* de diverses formulations en sel et conservateurs dans le caviar persan**

*Study of Clostridium botulinum by Various Formulations of Salt and Preservatives in Persian Caviar*

**Safari \* R. and Yousefi Z.**

\* Ecological Academy of the Caspian Sea, Sarin, Iran

*Environmental Justice*, 2010, 3 (1), p. 27-32 - *Texte en Anglais*

**à commander à** : l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

La croissance et la toxicité de *Clostridium botulinum* type E ont été étudiées sur du caviar persan. 63 formulations de NaCl et 3 additifs, l'acide borique, le borax et le méthyl parabène, ont été testés sur des échantillons de caviar inoculés.

Les résultats montrent que les traitements au méthyl parabène ont un effet plus inhibiteur que l'acide borique, le borax et le chlorure de sodium. En raison de restrictions d'utilisation de l'acide borique et du borax dans le caviar dans de nombreux pays, l'usage du méthyl parabène, qui est un conservateur GRAS (généralement reconnu comme sécuritaire aux USA) à fort effet antimicrobien au pH du caviar, est recommandé.

**N.B.** Le méthylparabène est le synonyme de l'additif E 218 P-hydroxybenzoate de méthyle. Attention, dans la réglementation européenne sur les additifs, cet additif n'est pas autorisé pour les « produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'œufs de poisson », catégorie dans laquelle est classée le caviar.