

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2010-5391

Bio-ensilage de déchets de traitements des moules par des lactobacilles en culture semi-solide

Bio-silage of mussel work-processing wastes by lactobacilli on semi-solid culture

Vazquez * J.A., Rodrigues A.C., Fucinos P., Pastrana L. and Murado M.A.

* Grupo de Reciclado y Valorización de Materiales Residuales, Instituto de Investigaciones Mariñas (CSIC), r/Eduardo Cabello, 6. Vigo-36208, Galicia, Spain ; Tél./Fax : +34.593.3.843401 ; E-mail : jvazquez@iim.csic.es

Journal of Food Engineering, 2010, 97 (3), p. 355-359 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La Galice produit 45 % des moules d'Europe, 247 000 tonnes en 2006, générant environ 35 000 t de sous produits lors de leur conditionnement et transformation (restes de moules, petits organismes fixés sur la coquille, résidus d'algues). Le but de l'étude était d'évaluer la fermentescibilité de ces sous produits par des bactéries lactiques, dans le but de les valoriser et de réduire l'impact environnemental des pollutions générées par le conditionnement et la transformation des moules.

3 lactobacilles ont été employés. Les effets de la concentration de l'inoculum et le processus de stérilisation antérieure ont également été étudiés.

Tous les essais de fermentation étaient stables pendant plusieurs jours sans contamination par d'autres bactéries. Les résultats obtenus à l'échelle du laboratoire ont montré que les sous produits pouvaient être utilisés comme substrat pour la production de bio-ensilage. Ces travaux vont être suivis par des essais d'incorporation des produits issus de la fermentation lactique dans des aliments pour volaille.