

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Hautes pressions

Notice n° : 2011-5580

Traitement haute pression des produits de la mer, de la viande et des produits à base de viande

High pressure processing of meat, meat products and seafood

Campus M.

Porto Conte Ricerche Srl, Tramariglio, 07014 Alghero, SS, Italy ; E-mail: campus@portocontericerche.it

Food Engineering Reviews, 2010, 2 (4), p. 256-273 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'article résume les approches actuelles sur l'utilisation de traitements hautes pressions (HP), qui permettent de décontaminer les aliments avec un impact minime sur leurs caractéristiques nutritionnelles et sensorielles. L'utilisation des HP pour réduire les charges microbiennes a montré un bon potentiel pour les viandes, les volailles et les produits de la mer. La technologie est prometteuse, et ses applications industrielles ont augmenté rapidement, en particulier pour stabiliser des produits de viande prêts à consommer et des produits de salaison, car elle répond aux exigences des organismes de réglementation tels que l'USDA-FSIS aux USA.

Les HP ont été étudiées pour un large éventail d'opérations :

- décontaminations non-thermiques d'aliments acides,
- traitements combinés de pression et chauffage pour inactiver des bactéries pathogènes,
- congélation et décongélation,
- texturation,
- extraction de chair de mollusques et de crustacés.

Des travaux ont également porté sur l'impact de la technologie vis-à-vis des caractéristiques de qualité, changements de couleur, de texture et de capacité de rétention d'eau, dans lesquelles les enzymes endogènes jouent un rôle majeur.