

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° : 2011-5589

Inactivation par traitement haute pression de *Listeria innocua* dans la pulpe de truite (*Oncorhynchus mykiss*)


High pressure processing inactivation of Listeria innocua in minced trout (Oncorhynchus mykiss)

Basaran-Akgul N., Mousavi-Hesary M., Basaran P., Shin J.H., Swanson B.G. and Rasco * B.A.

* School of Food Science, PO Box 646376, Washington State University Pullman, WA 99164-6376 ; Tél. : +509.335.1858 ;

Fax : +509.335.4815 ; E-mail : rasco@wsu.edu

Journal of Food Processing and Preservation, 2010, 34 (Suppl. S1), 0145-8892, p. 191-206 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Le traitement haute pression (HP) est un procédé de pasteurisation permettant de réduire la flore bactérienne tout en préservant les qualités sensorielle et nutritionnelle des aliments. Cette étude évalue l'impact d'un traitement HP de la pulpe de truite (*Oncorhynchus mykiss*) à différents taux de salage (0, 1 et 3 %) sur le développement de *Listeria innocua*, ainsi que sur les changements d'aspect qui en résultent.

Un cocktail de 3 souches de *Listeria innocua* (environ 10^8 - 10^9 ufc/g) a été inoculé sur les échantillons qui sont ensuite été traités à 8 pressions différentes, entre 150 et 517 MPa à 20°C. Un traitement à 414 MPa pendant 5 minutes a permis une réduction de 4 log sur les souches de *Listeria* testées. L'addition de sel accroît l'efficacité du traitement pour des pressions de 414 et 517 MPa, de 2,5 log.

L'observation par microscopie électronique à balayage révèle la déformation de la paroi des cellules dans les échantillons traités sous HP, particulièrement à 414 et 517 MPa.

Cette étude indique que le traitement haute pression pourrait être une méthode de pasteurisation non thermique efficace pour certain type de produits. Ce traitement peut aussi permettre de réduire la quantité d'additifs phosphatés dans le poisson haché et les pulpes.