

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2011-5665

Altération du saumon atlantique (*Salmo salar*) cuit sous vide et conservé en réfrigération

Spoilage of sous vide cooked salmon (Salmo salar) stored under refrigeration

Diaz P., Garrido M.D. and Bañon * S.

* Department of Food Technology, Nutrition and Hygiene, Veterinary Faculty, University of Murcia, Espinardo, Murcia 30071, Spain ; E-mail : sanchoba@um.es

Food Science and Technology International, 2011, 17 (1), Doi : 10.1177/1082013210368744, p. 31-37 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'altération du saumon cuit sous vide stocké en réfrigération a été étudiée. Les échantillons ont été emballés sous vide dans des sachets en polypropylène-polyamide, cuits au four 45 mn à 80 °C, rapidement refroidis à 3 °C puis stockés à 2 °C pendant 10 semaines, avec prélèvements réguliers pour analyse.

Les analyses pratiquées sont des analyses microbiologiques (bactéries psychrotrophes aérobies et anaérobies, bactéries lactiques, levures, moisissures et entérobactéries), des analyses physico-chimiques (pH, activité de l'eau, oxydation par indice thiobarbiturique, acidité, couleur L* a* b*, texture, profil de force de cisaillement) et des analyses sensorielles (aspect, odeur, saveur, texture et qualité globale).

Le traitement sous vide a empêché la croissance des bactéries psychrotrophes aérobies et anaérobies, des bactéries lactiques, des levures et moisissures et des entérobactéries. Il n'y a eu aucune modification significative du pH, de l'activité de l'eau, de couleur associée à l'altération du saumon cuit, ni de développement d'oxydation. Les résultats de mesure instrumentale de la texture ont été contradictoires. Une légère diminution du taux d'acide lactique a été observé.

Par contre d'importantes modifications sensorielles ont été notées durant l'entreposage réfrigéré : sévères pertes d'odeur et de saveur, léger rancissement, décoloration associée à des taches blanches, ramollissement modéré et une perte de jutosité ; mais pas d'acidification, ni de putréfaction ou de rancissement.

L'altération sensorielle a précédé à la dégradation microbiologique et physico-chimique, ce qui suggère que les résultats microbiologiques seuls peuvent conduire à une surestimation de la durée de conservation du saumon cuit sous vide.