

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2011-5793


## **Effet de la température sur la flore microbienne de la chair de queues de langoustines (*Nephrops norvegicus*) pendant le stockage**

*The effect of temperature on the bacterial load and microbial composition in Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) tail meat during storage*

**Gornik S.G., Albalat A., Macpherson H., Birkbeck H. and Neil\* D.M.**

\* Faculty of Biomedical and Life Sciences, Division of Ecology and Evolutionary Biology, University of Glasgow, Glasgow G12 8QQ, UK ; E-mail : d.neil@bio.gla.ac.uk

*Journal of Applied Microbiology*, 2011, 111 (3), p. 582-592 - Doi : 10.1111/j.1365-2672.2011.05081.x - *Texte en Anglais*

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

## **o Référence bibliographique enrichie**

Le but de cette étude était de mieux connaître la flore microbienne des queues de langoustine (*Nephrops norvegicus*) dans les conditions de stockage commercialement pertinentes afin d'optimiser les procédures de manipulation.

Dans un 1<sup>er</sup> temps il convient de préciser que les pratiques écossaises sont différentes des nôtres : les langoustines sont équeutées vivantes puis conservées au froid.

*A contrario* du poisson, la charge microbienne initiale des queues de langoustine est élevée. La température de stockage est ensuite le facteur le plus déterminant sur la croissance microbienne et les risques d'altération. *Photobacterium phosphoreum* est la principale bactérie d'altération.

Les auteurs recommandent un stockage à 0 °C, sous glace afin de limiter l'altération.