

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 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5797

Effets antimicrobiens d'additifs sur du poisson fumé à chaud emballé sous vide : effets des huiles de sauge et de pépins de raisin sur la croissance microbienne et la qualité des filets de daurade fumés à chaud

Antimicrobial effects of additives on vacuum packaged hot smoked fish : effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked sea bream fillets

Erkan N., Tosun S.Y., Alakavuk D.U. and Ulusoy S.

Fleischwirtschaft International, 2011, (3), p. 69-73 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'objectif était d'étudier les effets antimicrobiens d'une huile de sauge ou de pépins de raisin (1 %) sur des bactéries pathogènes inoculées à 10^7 ufc/g (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*) et sur la qualité de dorades fumées à chaud (80°C), filetées, emballées sous vide et conservées à 2°C pendant 6 semaines.

Le conditionnement sous vide seul était le plus efficace pour limiter la croissance de *L. monocytogenes* (réduction de 2 log). Par contre, *E. coli* et *S.aureus* étaient plus inhibés en présence d'huile de pépins de raisin et d'un conditionnement sous vide (diminution d~1 log).

L'analyse sensorielle indique un gain de conservation d'une semaine pour les filets de dorade fumés additionnés d'huile de sauge ou de pépins de raisin (DLC estimée de 6 semaines contre 5 pour le conditionnement sous vide seul).