
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-206S




Effets de l'extrait de thé vert sur la réduction de *Vibrio parahaemolyticus* et l'augmentation de la durée de conservation de la chair d'huîtres

*Effects of green tea extract on reducing *Vibrio parahaemolyticus* and increasing shelf life of oyster meats*

Xi D., Liu C. and Su* Y.C.

* Seafood Research and Education Center, Oregon State University, 2001 Marine Drive, Suite 253, Astoria, OR 97103, USA. Tel: +1 503 325 4531; fax: +1 503 325 2753, E-mail : yi-cheng.su@oregonstate.edu

Food Control, 2012, 25 (1), p. 368-373 Doi : 10.1016/j.foodcont.2011.11.002 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Cette étude américaine a pour objet de tester les effets du thé de Longjing sur la croissance de *Vibrio parahaemolyticus* et son utilisation potentielle pour prolonger la durée de conservation de la chair d'huîtres (*Crassostrea gigas*). Aux USA les huîtres sont fréquemment commercialisées sous forme décoquillée, d'où l'intérêt de l'étude.

Les résultats montrent qu'un traitement de la chair d'huîtres dans un extrait de thé (0,7 g/ml) retarde la croissance bactérienne durant un stockage à 5°C. Par conséquent, le thé vert pourrait être utilisé comme un agent antimicrobien naturel pour inactiver *V. parahaemolyticus* dans les huîtres et prolonger la durée de conservation durant l'entreposage frigorifique, de 8 à 18 jours.

L'aspect sensoriel du traitement n'a pas été abordé dans ce étude, il reste donc à tester avant tout emploi.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

