

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-5871

Effet de la combinaison d'extraits d'épices et d'herbes aromatiques aux propriétés antimicrobiennes sur la croissance de *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* et de la microflore d'altération des crevettes cuites prêtes à consommer emballées sous vide

Effect of antimicrobial spice and herb extract combinations on Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, and spoilage microflora growth on cooked ready-to-eat vacuum-packaged shrimp

Weerakkody N.S., Caffin N., Dykes G.A. and Turner* M.S.

* School of Agriculture and Food Sciences, University of Queensland, St. Lucia, Queensland 4072, Australia ; Tél. : +61-7.33657364 ; Fax : +61-7.33651177 ; E-mail : m.turner2@uq.edu.au

Journal of Food Protection, 2011, 74 (7), p.1119-1125 - Doi : 10.4315/0362-028X.JFP-11-052 -

Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

L'effet antimicrobien de la combinaison de galanga (plante médicinale utilisée en Asie), de romarin et d'*Eucalyptus staigerana* a été testé sur des crevettes cuites, prêtes à consommer, conditionnées sous vide et stockées à 4 ou 8°C pendant 16 jours. Les inhibitions de croissance de *Listeria monocytogenes* et de *Staphylococcus aureus* inoculés, et de la flore d'altération naturellement présente, ont été étudiées.

Les résultats indiquent que la combinaison d'extraits d'herbes aromatiques et d'épices testés permet de réduire l'oxydation des lipides et la croissance de la flore d'altération des crevettes cuites sans induire de modifications de couleur ou de pH durant la conservation. Par contre, aucun effet n'a été observé sur la croissance des bactéries pathogènes.

Si l'absence de bactéries pathogènes et la limite de 10⁶ ufc/g de flore totale aérobie sont choisies pour définir un produit prêt à consommer satisfaisant, les crevettes avec la combinaison d'extraits, cuites et stockées à 4°C, ont une durée de conservation estimée à 13 - 16 jours (contre 5 - 8 jours sans les extraits).

N.B. Le statut réglementaire de ces extraits végétaux, notamment comme antimicrobiens, est à vérifier.