

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-5903

Inactivation par ionisation de pathogènes alimentaires de produits de la mer congelés

Radiation inactivation of foodborne pathogens on frozen seafood products

Sommers* C.H. and Rajkowski K.T.

* U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Food Safety Intervention Technologies Research Unit, Eastern Regional Research Center, 600 East Mermaid Lane, Wyndmoor, Pennsylvania 19038, USA ;
E-mail : christopher.sommers@ars.usda.gov

Journal of Food Protection, 2011, 74 (4), p. 641-644 - Doi : 10.4315/0362-028X.JFP-10-419

Texte en Anglais

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

o Référence bibliographique enrichie

Cette étude montre que la dose de rayonnement nécessaire pour inactiver des pathogènes d'origine alimentaire (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* et *Salmonella*) sur les produits de la mer congelés est significativement inférieure à celle requise pour les viandes congelées ou les légumes surgelés. L'ionisation permet d'augmenter de façon significative la durée de conservation des produits de la mer.

N.B. Rappel réglementaire : l'ionisation des poissons n'est pas autorisée en France. Pour les produits de la mer, seules les crevettes surgelées ou congelées, décortiquées ou étêtées, peuvent actuellement être ionisées.