

---

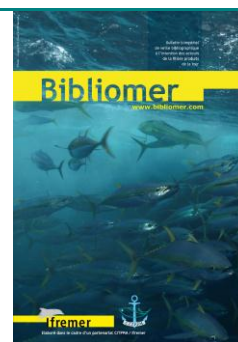
Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 1 – Production

Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2012-6075

---



### **Inhibition de l'activité microbienne du maquereau réfrigéré (*Scomber scombrus*) par l'emploi de glace renfermant des acides organiques**

*Microbial activity inhibition in chilled mackerel (*Scomber scombrus*) by employment of an organic acid-icing system*

**Sanjuás-Rey M., Gallardo J.M., Barros-Velázquez J. and Aubourg\* S.P.**

\* Dept. of Food Technology, Marine Research Inst. (CSIC), Vigo, Spain ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

*Journal of food science*, 2012, 77, p. M264-M269 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2012.02672.x

*Texte en Anglais*

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

#### ● **Résumé**

Cette étude porte sur le maquereau vendu à l'état frais.

Les auteurs ont étudié l'effet de l'incorporation d'un mélange d'acides organiques (acide citrique, acide ascorbique et acide lactique) dans la glace, moyen employé pour conserver le poisson à l'état réfrigéré.

Une solution aqueuse contenant 0,05% (p/v) de chaque acide est employée pour préparer la glace. L'effet sur l'activité microbienne dans la chair du maquereau a été suivie durant 13 jours de stockage en comparaison avec un lot témoin conservé sous glace traditionnelle.

Les résultats ont montré une diminution de la croissance microbienne sur les échantillons stockés sous glace en présence d'acides organiques par rapport au témoin. Les différences sont significatives quelles que soient les flores étudiées (aérobies, anaérobies, psychrotrophes, entérobactéries, lipolytiques et protéolytiques), ainsi que pour l'ABVT et la TMA.

Parmi les antioxydants naturels, l'acide citrique, l'acide ascorbique et l'acide lactique sont des composés organiques de faible poids moléculaire qui représentent un choix pertinent en raison de leur grande disponibilité, d'un faible coût et d'une large gamme de concentrations autorisées dans les aliments. L'ajout de ce mélange d'acides dans la glace peut conduire à une amélioration de la qualité et de la sécurité du maquereau réfrigéré.

<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

