

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2013-6237



Définition de la durée de conservation des anchois italiens inoculés avec deux probiotiques *Lactobacillus plantarum* et *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*

*Shelf life definition for Italian anchovies inoculated with *Lactobacillus plantarum* and *Bifidobacterium animalis subsp. lactis**

Speranza B., Bevilacqua A., Sinigaglia M. and Corbo* M.R.

* Department of Food Science, Faculty of Agricultural Science and Food Quality and Health Research Center, University of Foggia, Via Napoli 25, 71100 Foggia, Italy ; E-mail : m.corbo@unifg.it

Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2012, 16 p. 171-180 - Doi : 10.1016/j.ifset.2012. 05.009

Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Cet article présente les travaux d'optimisation d'un procédé de fabrication d'anchois marinés, inoculés avec deux souches bactériennes probiotiques (*Lactobacillus plantarum* et *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*). Ce travail a été réalisé en trois étapes:

- choix des paramètres de fabrication de la saumure,
- optimisation de la saumure,
- production des anchois marinés inoculés avec les deux souches probiotiques.

Après avoir étudié les effets du pH et du NaCl, éléments barrière classiques d'une saumure, les effets d'un extrait d'agrumes sur les probiotiques ont également été évalués. Cet agent antimicrobien avait été choisi comme agent barrière supplémentaire pour la conservation du produit. Le plan d'expérience mis en œuvre pour l'optimisation du procédé a permis de retenir les paramètres suivants pour la saumure : 2% d'acide acétique, 10% de NaCl et 200 ppm d'extrait d'agrumes.

Les anchois ont ensuite été inoculés avec les probiotiques, marinés à 4°C pendant 30 heures puis conditionnés sous air, sous vide, avec de l'huile ou dans une saumure diluée avant d'être stockée à 4°C. La qualité sensorielle (odeur, couleur, texture et qualité globale) et la survie des souches inoculées ont été suivies pendant 21 jours. Le facteur limitant de la durée de conservation du produit est la qualité sensorielle, en particulier l'odeur. Le lot conditionné dans une saumure légère semble conserver plus longtemps ses qualités sensorielles (6 à 10 jours) pour une durée de conservation totale de 21 jours.

Cet article propose un nouvel aliment fonctionnel, à base d'anchois marinés. Ce nouvel aliment fonctionnel, sans lait, peut à la fois contribuer à la prise régulière de probiotiques chez les individus intolérants au lactose ou ayant un régime déficient en produits à base de lait et élargir la gamme des produits ayant un bénéfice santé. L'augmentation de la quantité de produits fonctionnels dans le régime alimentaire permettra au consommateur d'atteindre plus facilement l'apport optimal en probiotiques nécessaires à l'obtention d'une flore intestinale favorable pour la santé. De plus, l'anchois étant un produit de faible valeur marchande dans le sud de l'Italie et le procédé de conservation étant relativement doux, cela peut rendre cette préparation intéressante pour de petites entreprises.

<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

