

---

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2013-6268

---



**Evaluation en temps réel de la qualité microbiologique des crevettes vendues au détail par suivi du taux de CO<sub>2</sub>**

*Real-Time Assessment of the Microbial Quality of Retail Shrimp Using CO<sub>2</sub> Evolution Rate*

**Alderees F. and Hsieh\* Y.H.P.**

\* Department of Nutrition, Food and Exercise Sciences, Florida State University, Tallahassee, Florida 32306-1493, USA ;  
E-mail : yhsieh@fsu.edu

*Journal of food protection*, 2012, 75 (12), p. 2190-2196 - Doi : 10.4315/0362-028x.jfp-12-123 - *Texte en Anglais*  
**✉ à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST**

**o Référence bibliographique enrichie**

L'objectif de cette étude était de valider une méthode rapide permettant de suivre en temps réel par micro respirométrie l'évolution du taux de CO<sub>2</sub> (CER) pour évaluer la qualité microbiologique et la durée de conservation des crevettes.

Les valeurs de CER étaient bien corrélées avec les dénombrements de la flore totale aérobie et permettaient de distinguer facilement l'apparition de l'altération dans les lots traités de manière différente. Une valeur limite de CER a été établie pour caractériser les crevettes acceptables.

<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

