

Approche microbiologique de l'anchoitage.



The maturation of salted anchovies leads to a product of particular organoleptic properties. The manufacturers have to resolve many problems. A thorough investigation of the phenomenons which occur is necessary to resolve them. The maturation is conducted at different temperatures. The present paper reports the microbiological variations of the present microfloras, from hyper-halophilic to the non-halophilic, which escort organoleptical and biochemical ones chiefly at 20 degree C. If the maturation's temperature is maintained high (28 degree C) there is a strong proteolysis. At 20 degree C the organoleptical characters appear within 2 months., La maturation des anchois salés conduit à un produit aux caractères organoleptiques particuliers. Les industriels ont à résoudre plusieurs problèmes. Pour les résoudre, il faut effectuer des recherches complètes sur les phénomènes qui se déroulent pendant l'anchoitage. Des essais sont effectués à différentes températures. Nous relatons les variations des microflores en présence qui accompagnent les changements organoleptiques et chimiques, principalement à 20° C. Si la température de maturation est élevée (28° C), nous assistons à une forte protéolyse. A 20° C, les caractères organoleptiques s'établissent en 2 mois. La quantité d'azote non protéique formée suit une évolution linéaire et dépend du goût du consommateur. Pendant l'anchoitage, la flore non halophile diminue tandis que les flores halotolérante et hyperhalophile augmentent. Ceci est mis en évidence par une incubation suffisamment longue.

Auteurs du document : Campello, Francois

Obtenir le document : ISTPM

Mots clés : France, MED, Engraulis encrasicolus, Clupeidae, Pisces, Microorganisms, Microbiology, Organoleptic properties, Curing, Processing fishery products

Thème (issu du Text Mining) : MILIEU NATUREL, PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES, INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1983-12

Format : text/xml

Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1983-12 , Vol. 47 , N. 3-4 , P. 217-226

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1983/publication-1825.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/1825/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/approche-microbiologique-de-l-anchoitage0>