

## Recherches préliminaires sur la contamination des anchois en saumure par Clostridium perfringens.



The contamination of matured anchovies by sulfite reducing anaerobes (S.R.A.) is investigated. Samples are fishes from Roussillon coast caught in June 1981, matured at 20 degree C according to the carne a carne method which gives filets and final intestine remaining after nobbing, total viscera of anchovies from the Bay of Biscay fished in March 1982, presalted during 12 h and maintained at -18 degree C during 5 days, solar salt. The enumerations are made in SPS agar, 0 and 3% salt added, sowed with heated or not grinds. The mature anchovy is lightly acid and has a weak a sub(W) value. It is an intermediate moisture product in which bacteria sporule. The contamination has a gut origin. The tested microorganisms are Clostridium perfringens. They cannot make black colonies in an agar the salinity of which is of pre-salting. Technology may limit the S.R.A. level by sporulation. In actuality, spores can be eliminated from the edible part of *Engraulis encrasicolus*. Les auteurs recherchent l'origine de la contamination des anchois mûrs (*Engraulis encrasicolus* L.) par des anaérobies sulfite-réducteurs (A.S.R.). Ils disposent (1) de poissons pêchés le long des

côtes du Roussillon en juin 1981, mûris à 20° C selon la méthode sicilienne sur lesquels ils prélèvent les filets et la partie distale de l'intestin qui reste après étêtage et éviscération, (2) de viscères totaux d'anchois pêchés dans le golfe de Gascogne en mars 1982, présalés pendant 12 h et maintenus à 18° C pendant 5 jours et (3) de sel marin. Us utilisent une formule commerciale de la gélose SPS salée à 3 % ou non salée, ensemencée avec des broyats chauffés ou non. L'anchois mûr a des caractéristiques qui le classent parmi les aliments acides à humidité intermédiaire et qui entraînent la sporulation des bactéries qui le peuvent. La contamination a une origine intestinale. Les souches testées sont identifiées à *Clostridium perfringens*. Elles ne peuvent plus cultiver si la teneur en sel du milieu est supérieure à 6 %. Cette salinité est voisine de celle du poisson après 12 h de pré-salage. La technologie stabilise le nombre des ASR en les faisant sporuler. Il est pratiquement possible d'éliminer les spores de la partie consommable.

**Auteurs du document :** Campello, François, Colas, Anne

**Obtenir le document :** ISTPM

**Mots clés :** Languedoc Roussillon, MED, France,, Clostridium perfringens, Infectious diseases, Curing

**Thème (issu du Text Mining) :** SANTE - HYGIENE - MICROORGANISME PATHOGENE, PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES

**Date :** 1981-09

**Format :** text/xml

**Source :** Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1981-09 , Vol. 45 , N. 3 , P. 239-247

**Langue :** Inconnu

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

**Télécharger les documents :** <https://archimer.ifremer.fr/doc/1981/publication-1897.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/1897/>

**Permalien :** <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/recherches-preliminaires-sur-la-contamination-des-anchois-en-saumure-par-clostridium-perfringens0>