

Etude de la pasteurisation de préparations culinaires à base de produits de la mer. Rapport d'activité. Juin 1987 à juin 1988



La pasteurisation est un procédé de destruction partielle par la chaleur de la flore microbienne, assurant une conservation de plusieurs semaines aux produits, à condition de respecter certaines règles au niveau de la température de conservation (réglementairement fixée à 0°C / + 3°C) et des barèmes de cuisson. Pour déterminer ces barèmes, et pouvoir comparer les effets pasteurisateurs des différents traitements thermiques, il est nécessaire de définir, pour chaque catégorie de produit, la valeur pasteurisatrice minimale à appliquer en fonction de la température et de la durée de conservation. Il faut pour cela, connaître la nature, le nombre et la thermorésistance des germes devant être détruits par la pasteurisation. Dans ce rapport, nous allons : - Dans un premier temps, comparer les flores microbiennes qui contaminent les produits de la mer avant pasteurisation. - Dans un second temps, déterminer les paramètres de calcul des valeurs pasteurisatrices, c'est-à-dire : la valeur de Z du germe de référence et la température de référence : Tref. - Dans un dernier temps montrer l'influence de la température de conservation sur la détermination

des barèmes de pasteurisation et la date limite de consommation des produits.

Auteurs du document : Mulak-maillard, V.

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, MILIEU NATUREL

Date : 1988

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 1988 Ifremer, CEVAM, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00126/23743/21614.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00126/23743/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/etude-de-la-pasteurisation-de-preparations-culinaires-a-base-de-produits-de-la-mer-rapport-d-activit0>

Evaluer cette notice: