

Utilisation raisonnée de la flore naturelle de viande de porc fraîche pour améliorer sa qualité sanitaire

Contexte

La surface des viandes, stérile à l'origine, est inévitablement contaminée par des bactéries lors des étapes de préparation. Malgré l'application des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP, l'altération microbiologique des viandes est un phénomène auxquels sont confrontés les professionnels de la filière. **Les pertes économiques liées à l'altération des produits atteignent 10 à 15% de la production totale.**

Afin de diminuer cette contamination, les industriels utilisent des procédés qui peuvent être en opposition avec les nouvelles attentes des consommateurs. Une alternative aux méthodes chimiques et physiques pourrait être **l'utilisation de cultures protectrices comme agents naturels de bio-conservation** capables de maîtriser l'écosystème des produits alimentaires aux dépens des flores pathogènes et d'altération.

Objectifs de l'étude

L'objectif du projet est d'**aider les professionnels à mieux connaître l'écosystème des viandes fraîches**, afin de mieux le maîtriser et de délimiter les altérations subies par les produits.

Il s'agit d'**identifier la composition bactérienne initialement présente sur la viande et d'évaluer l'effet protecteur de l'ajout de cocktails de bactéries lactiques sur la croissance de la flore et les bactéries indésirables**. À l'issue des tests, les trois cocktails les plus performants susceptibles d'entraîner la reproductibilité des résultats ont été sélectionnés.

Ce qu'il faut retenir

Les tests ont porté sur l'impact des cocktails de souches de bactéries lactiques sur la croissance de la flore d'altération dans les filets de porc désossés. L'ajout de certains cocktails de bactéries lactiques à la surface de la viande a permis de **limiter la croissance de certains indésirables**. Ces premiers **résultats encourageants** doivent être complétés par des études ultérieures.

L'utilisation de cultures protectrices comme agents naturels de bio-conservation représente une **technologie innovante et complexe**. Cependant, son application en France reste confidentielle au niveau industriel. Les prochaines publications du Réseau Mixte Technologique « Flores protectrices » devraient apporter des **éléments de réponses sur la maîtrise du procédé de bio-protection** permettant une meilleure gestion de la qualité et du risque sanitaire des produits.

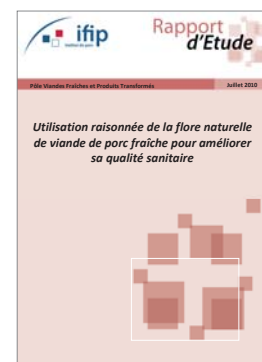


Juillet 2010

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP www.ifip.asso.fr

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



Contact :
Carole FEURER

Pôle Viandes Fraîches
7, avenue du Général-de-Gaule
94704 MAISONS-ALFORT
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85
carole.feurer@ifip.asso.fr