

## Impact des baisses en sel et gras sur des paramètres de conservation des produits transformés



### Contexte

Les micro-organismes, les caractéristiques et la méthode de fabrication influencent la qualité et la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, l'activité de l'eau, le pH ou encore le sel impactent le comportement des micro-organismes et permettent alors, à partir de modèles prévisionnels, d'évaluer les conséquences d'une modification de la formulation d'un produit transformé. Grâce aux résultats ainsi obtenus, apparaît la possibilité d'anticiper les risques bactériens à partir d'informations sur la composition des produits.

### Objectifs de l'étude

L'objectif de l'étude est triple. Il s'agit tout d'abord d'acquérir des données sur les valeurs d'activité de l'eau et certains paramètres intervenant lors de la conservation de trois produits (jambons cuits supérieurs, lardons, saucissons secs de large diamètre).

Ensuite, les données récoltées sont transmises au comité scientifique de Sym'previus pour enrichir la base de données microbiologique prévisionnelle.

Enfin, comparer les résultats de l'activité de l'eau obtenus selon différentes méthodes de mesure et de calcul.

### Ce qu'il faut retenir

Par rapport aux valeurs de référence enregistrées en 2006, les teneurs moyennes lipides et en sel sont soit équivalentes, soit en diminution.

Les différentes simulations de croissance microbiennes permettent de classer les trois types de produits étudiés en fonction de leur terrain favorable au développement des trois bactéries pathogènes couramment rencontrées : *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*.

Les résultats ainsi obtenus permettent d'appréhender les risques sanitaires liés à la composition des produits et à leurs propriétés physico-chimiques.

Les données récoltées lors de ce travail permettront d'améliorer la base de données de Sym'previus afin de réaliser par la suite des simulations plus proches de la réalité.

## Février 2011

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](http://www.ifip.asso.fr)

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



Contact :  
Martine CARLIER

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