

CONSERVATEURS NATURELS POUR LE POISSON

Le poisson est une excellente source de protéines et d'acides gras essentiels à une alimentation saine et équilibrée. Cependant, sa fraîcheur et sa qualité sont susceptibles de se dégrader en raison de divers facteurs, ce qui représente un défi pour l'industrie alimentaire. L'utilisation de conservateurs de poisson est donc essentielle dans ce secteur.

Ces défis comprennent des pathogènes tels que la listeria et des micro-organismes qui peuvent proliférer dans des conditions optimales et compromettre la sécurité alimentaire, ainsi que des micro-organismes qui affectent les propriétés organoleptiques du produit.

Nous examinerons ensuite les problèmes commerciaux liés au poisson, les agents pathogènes les plus courants dans le poisson et les solutions offertes par le marché sous la forme de conservateurs naturels.

Quels sont les problèmes les plus courants en matière de durée de conservation du poisson?

Parmi les problèmes commerciaux les plus courants de la durée de vie du poisson, on peut citer: la production d'exsudats due à des hétérofermentations bactériennes, [la perte de texture ou la synérèse et la production de gaz](#).

En effet, le poisson frais est très périssable. En raison de sa composition biologique, il doit être conservé dans de bonnes conditions tout au long de sa durée de vie, ce qui n'est pas toujours le cas.

Cette détérioration rapide du poisson peut être due à des facteurs tels que l'exposition à l'air, une température inadéquate, la contamination croisée et, surtout, l'activité microbienne. Cela affecte non seulement la qualité sensorielle du poisson, mais représente également un risque pour la [santé du consommateur](#) et peut entraîner des pertes économiques importantes pour les producteurs et les distributeurs.

Quels sont les agents pathogènes qui affectent généralement le poisson?

Parmi les micro-organismes pathogènes les plus courants affectant le poisson, on trouve des bactéries telles que *Salmonella*, [Listeria monocytogenes](#) et *Vibrio spp.* ainsi que des parasites tels qu'*Anisakis*, qui est probablement plus connu par les consommateurs. Dans des secteurs comme celui de la viande, les pathogènes tels que *Listeria* ou *Salmonella* sont bien connus et redoutés, mais ils ne le sont pas autant par les consommateurs de poisson.

Ces micro-organismes peuvent provoquer des maladies d'origine alimentaire si le poisson n'est pas manipulé, stocké et cuit correctement. La présence de ces agents pathogènes est un problème grave qui nécessite des solutions efficaces pour garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits.

Quels sont les conservateurs actuellement disponibles sur le marché?

Il existe actuellement sur le marché un certain nombre de conservateurs et d'additifs qui tentent de répondre à ces défis, mais ils ont leurs limites. Parmi les options les plus couramment utilisées, on trouve :

1. **Extrait de romarin** : ce conservateur naturel est riche en antioxydants pour prolonger la fraîcheur du poisson.
2. **Acide ascorbique (vitamine C)** : En plus de ses propriétés antioxydantes, l'acide ascorbique peut aider à prévenir l'oxydation des lipides et à maintenir la qualité sensorielle du poisson.
3. **Huiles essentielles** : Certaines huiles essentielles, comme l'origan et le thym, ont démontré une activité antimicrobienne et peuvent être utilisées comme conservateurs naturels dans les produits de la pêche.
4. **Nitrate de sodium** : Bien qu'il s'agisse d'un agent de conservation largement utilisé, le nitrate de sodium peut également être obtenu à partir de sources naturelles telles que le sel de mer, ce qui constitue une option plus naturelle pour la conservation du poisson.

Cependant, chez Amerex, nous disposons de conservateurs naturels qui non seulement protègent les aliments contre des agents pathogènes aussi importants que la listeria, mais qui contribuent également à réduire les additifs chimiques tels que le nitrate précédemment mentionné, et à améliorer les propriétés organoleptiques du produit.

Quels sont les défis auxquels sont confrontés les conservateurs naturels de poisson d'Amerex?

Chez Amerex, [nous disposons de conservateurs naturels pour le poisson](#) qui répondent aux principaux défis du marché. Grâce aux conservateurs naturels d'Amerex, vous pouvez :

- Prolonger la durée de conservation en contrôlant les lactobacilles hétérofermentaires dans les préparations de poisson frais et congelé.
- Prévenir les pathogènes tels que la listeria.
- Générer de la couleur en éliminant les nitrites.
- Diminution de l'incidence de l'histamine.
- Éviter l'acidification et la synérèse indésirables, tout en conservant la texture.

Les conservateurs Amerex peuvent être appliqués de différentes manières en fonction du type de transformation du poisson :

- **En pâte** : pour les burgers de poisson ou le surimi.
- **Injecté** : pour l'empereur, le thon, le saumon, l'espadon, etc.
- **En surface** : pour tout type de poisson fumé ou mariné (sushi). Sur des crevettes ou des céphalopodes.

L'industrie du poisson est confrontée à des défis importants en termes de préservation de la fraîcheur et de la sécurité alimentaire. Toutefois, en exploitant les avantages des ingrédients naturels et de la biotechnologie, nous pouvons faire en sorte que le poisson parvienne aux consommateurs en toute sécurité.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations!

- Vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante:
imasd@amereXingredientes.com
- Appelez-nous au: +34 91 845 42 14
- Remplir le formulaire ci-dessous