





Simulation de la croissance des germes d'altération Pseudomonas en surface de viande

Pascal Garry Institut de la filière porcine



EXPERTISE POUR LA DÉTERMINATION
DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS





Les germes d'altération

> En cours de procédé

- ✓ critères microbiologiques de surveillance des matières premières
- √ critères microbiologiques d'hygiène des procédés de fabrication

> Sur le produit fini

√ critères de validation de la Durée de Vie Microbiologique

> Microorganismes et limites associées

- ✓ règlement 2073/2005
- √ GBPH
- ✓ Plan qualité propre à l'entreprise







Un exemple : Pseudomonas en surface d'épaule de porc

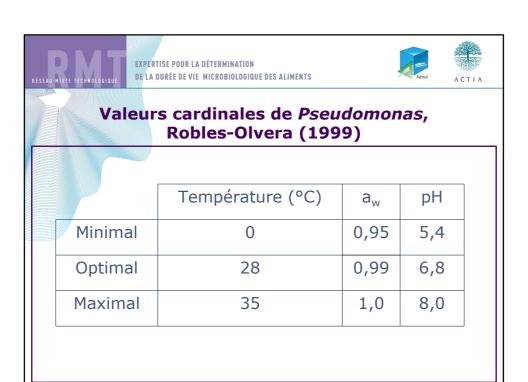
- Estimation de l'impact des conditions de transport de l'atelier de découpe vers l'usine de transformation
- > Paramètres nécessaires à l'estimation
 - √ Valeurs cardinales de Pseudomonas
 - ✓ Paramètres liés à l'aliment

Contamination initiale

Taux optimal de croissance en surface de viande

Propriétés physico-chimiques

Scénarii thermiques









Paramètres liés à l'aliment

- Paramètres caractéristiques de la croissance bactérienne
 - \checkmark N₀ = 3,47 ± 0,81 log ufc/cm2 → interne à l'entreprise
 - \checkmark N_{max} = 10,37 ± 0,15 log ufc/cm2 \rightarrow bibliographie
 - $\checkmark \mu_{opt} = ?$
 - ✓ Lag_{min}=?
- > Propriétés physico-chimiques : interne à l'entreprise
 - ✓ pH = 6,1
 - $\checkmark a_w = 0,995$
 - ✓ Température = mesures en surface d'épaule



