Amel Guedoudj

Analyse du profil microbiologique de la viande de poulet afin d'en améliorer la durée de conservation et la salubrité

Résumé de l'affiche :

La qualité microbiologique de la viande de poulet constitue un enjeu majeur pour l'industrie aviaire, tant sur le plan de la salubrité que de la durée de conservation des produits. Les différentes étapes d'abattage et de transformation peuvent modifier la composition du microbiote des carcasses et des découpes, favorisant soit la maîtrise, soit la persistance de microorganismes indicateurs et d'altération. Ce projet vise donc à caractériser l'influence des principales étapes du procédé de transformation sur la composition et l'évolution du microbiote de la viande de poulet, puis à identifier les étapes ayant le plus grand impact sur sa qualité microbiologique.

L'étude est réalisée dans trois abattoirs québécois présentant des procédés de transformation distincts. Des échantillons sont prélevés pour 30 différents éleveurs de poulets du Québec. Plus de 1980 découpes de poulet sont également suivies durant leur conservation réfrigérée à différents temps afin d'évaluer l'évolution de leur qualité microbiologique. Les analyses comprennent le dénombrement de groupes microbiens indicateurs et d'altération, notamment les entérobactéries, les bactéries lactiques, Pseudomonas, la flore totale et E. coli. Les résultats permettront de mieux comprendre la dynamique des populations microbiennes au cours du procédé et de la conservation réfrigérée. Cette identification pourra orienter l'utilisation et l'optimisation de stratégies de contrôle microbiologique et d'agents technologiques. À terme, ce projet contribuera à améliorer la qualité et la salubrité des produits avicoles, à prolonger leur durée de conservation et à réduire les pertes associées à l'altération et au gaspillage alimentaire.