

La présente publication synthétise les principales données et connaissances acquises sur les méthodes naturelles de conservation des viandes et produits carnés, notamment l'utilisation des atmosphères modifiées, systèmes antimicrobiens et antioxydants. L'oxygène atmosphérique associé aux radiations lumineuses et à la contamination microbienne superficielle provoque une altération rapide du produit. Cette altération est accélérée dans le cas des produits élaborés à base de viandes fraîches, puisque les manipulations auxquelles elles sont soumises, augmentent considérablement leur altération. D'autre part, l'effet catalyseur des processus photooxydatifs qu'exerce la lumière, particulièrement celui des radiations ultraviolettes émises par les tubes fluorescents habituellement utilisés dans l'illumination des vitrines frigorifiques au niveau des supermarchés est bien connu. L'émergence d'espèces bactériennes psychrotrophes pathogènes dans les viandes emballées a incité les industriels à développer des systèmes barrières de conservation. Les souches bactériocinogéniques des bactéries lactiques constituent une bonne alternative grâce à leur capacité de production de métabolites actifs contre plusieurs bactéries pathogènes. L'usage simultané de deux ou plusieurs facteurs de conservation constitue une avancée prometteuse. La durée de conservation des produits pourrait être fortement augmentée selon le type d'association choisie. La notion de synergie entre les systèmes antioxydants et antimicrobiens est aussi une alternative intéressante qui mérite d'être envisagée