

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 12 – Mars 1994

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 1994-0205

## Préservation biologique des produits marins avec de l'acide lactique

Biological preservation of seafood by lactic acid bacteria

**Jeppesen V.F.**

Technical Laboratory of Ministry of Fisheries, Center for Food Research, Technical University of Denmark  
Infofish International, 1993, n° 5, p. 29-34 - *Texte en Anglais*

### ◆ Analyse

Les bactéries lactiques (BAL) constituent un groupe de bactéries qui fermentent les hydrates de carbones et produisent des acides organiques. La bio-préservation des produits marins par les bactéries lactiques a pour objectifs :

- l'inhibition des microorganismes pathogènes
- la stabilisation des produits qui permet une augmentation de la durée de vie
- la réduction de la consommation des additifs chimiques
- l'amélioration des arômes si nécessaire.

Les bactéries lactiques sont naturellement présentes dans les poissons mais en faible concentration. Elles deviennent prédominantes dans certains produits transformés (salés et fumés) conservés sous vide. Certaines bactéries lactiques sont à l'origine de l'apparition de mauvaises saveurs, toutefois la plupart ne dégradent pas les produits. Les bactéries lactiques présentes dans les poissons ont été isolées et identifiées. Les principaux effets inhibiteurs des bactéries lactiques sont liés à la production d'acides organiques, de peroxyde d'hydrogène, de CO<sub>2</sub>, de diacétyl, de substances bactéricides, de la réduction de la tension d'oxygène.

Deux espèces ont été sélectionnées pour étudier l'intérêt d'utiliser les bactéries lactiques en tant qu'agent inhibiteur des bactéries pathogènes : *Leuconostoc spp.* et *Lactobacillus plantarum*.

*Leuconostoc spp.* inhibe le développement de *listeria monocytogenes* mais la présence de ce microorganisme dans les produits a un effet néfaste sur ses propriétés gustatives. *Lactobacillus plantarum* ralentit le développement de *Listeria monocytogenes* sans l'inhiber complètement.

**Analyse réalisée par : CEVPM**