

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

Thème : 3 - Qualité      Sous-thème : 3 - 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2001-1622

### **Diversité de souches de *Listeria monocytogenes* isolées de saumon fumé à froid, produit dans différentes entreprises, par l'analyse de l'ADN Polymorphe Amplifiée au hasard (RAPD)**

Diversity of *Listeria monocytogenes* isolates from cold-smoked salmon produced in different smokehouses as assessed by Random Amplified Polymorphic DNA analyses

**Vogel B.F., Jorgensen L.V., Ojeniyi B., Huss H.H. et Gram L.**

Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research, Technical University of Denmark, Soltofts Plads, Bldg. 221, DK-2800Kgs. Lyngby, Denmark

International Journal of Food Microbiology, 65, p.83-92 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

Cent quarante huit souches de *Listeria monocytogenes* isolées de saumon fumé emballé sous vide produits au Danemark dans 10 usines différentes sont comparées par analyse de l'ADN polymorphe amplifié au hasard (RAPD). Un total de 16 profils différents et reproductibles est obtenu en utilisant la RAPD standardisée par 4 amorces. Ces résultats sont confirmés sur 20 souches par une autre approche moléculaire, l'électrophorèse en champs pulsé (PFGE), et seule une souche diffère. Différents types de profil RAPD dominant dans les produits des différentes usines de fumage. Quelques profils identiques sont isolés sur plusieurs sites. Sur l'un d'entre eux, un type particulier de profil a pu être isolé à maintes reprises dans les produits. Ces produits sont porteurs de *Listeria monocytogenes* d'un seul et même profil. Ceci indiquerait une persistance de *Listeria* sur ce site ; on pourrait parler de contamination endémique.

L'utilisation de cette technique devrait permettre de comparer les types d'ADN trouvés tout au long du procédé de transformation afin de mieux comprendre les voies de contamination du saumon fumé par *Listeria monocytogenes* au cours de sa fabrication.