

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2004-2526

### **Action des condensats de fumée sur *Aeromonas hydrophyla* et *Listeria monocytogenes* dans la truite fumée à froid, emballée sous vide et stockée à 4°C**

Activity of smoke wood condensates against *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* in vacuum-packaged, cold-smoked rainbow trout stored at 4°C

**Sunen E.\*, Aristimuno C., Fernandez-Galian B.**

\* Universidad del Pais Vasco, Departamento de Immunología y Parasitología, Facultad de Farmacia, Apdo 450, 01080 Victoria-Gasteiz, Espana ; Tél : +34.945.013915 ; Fax : +34.945.013014 ; E-mail : oipsupae@vc.ehu.es

Food Research International, 2003, n° 36, p. 111-116 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Parmi les 4 condensats testés, les auteurs ont mis en évidence des différences sur l'effet inhibiteur de ces composés vis-à-vis du développement des deux germes inoculés et de la flore totale sur la truite fumée. Ils concluent que de tels extraits de fumée pourraient être utilisés pour contrôler la croissance microbienne et assurer une certaine sécurité sanitaire à condition, et cela reste à vérifier, qu'ils n'affectent pas la qualité sensorielle du produit.