

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 26 – Juin 2004

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

Notice n° : 2004-2655

### **Inactivation thermique de *Listeria innocua* dans le caviar de saumon kéta (*Oncorhynchus keta*) à l'aide de tubes TDT de létalité thermique traditionnels en verre et des tubes nouveaux en aluminium**

Thermal inactivation of *Listeria innocua* in salmon (*Oncorhynchus keta*) caviar using conventional glass and novel aluminum thermal-death-time tubes

**Al-Holy M.\*, Quinde Z., Guan D., Tang J., Rasco B.**

\* Department of Food Science and Human Nutrition, box 606376, Washington state Univ., Pullmann, Washington 99164-6376, USA ; Tél : 1-509-335-7778 ; Fax : 1-509-335-5815 ; E-mail : murad@wsunix.wsu.edu

Journal of Food Protection, 2004-2, 67 (2), p. 383-386 - *Texte en Anglais*

#### **● Référence bibliographique**