

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 33 – Mars 2006

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

Notice n° : 2006-3387

Inactivation microbienne par les nouvelles technologies de conservation des aliments – une revue

Microbial inactivation by new technologies of food preservation – A review

Manas P.* and Pagan R.

* Tecnología de los alimentos, Facultad de Zaragoza, Zaragoza, Spain ; E-mail : manas@inizar.es
Journal of Applied Microbiology , 2005, Vol. 98, p. 1387-1399 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

La demande croissante des consommateurs en faveur d'aliments frais stabilisés a suscité beaucoup d'efforts de recherche ces 20 dernières années afin de développer des méthodes de préservation « non thermiques » des aliments. Ces méthodes permettent d'inactiver les microorganismes sous leur forme végétative uniquement, tout en préservant les propriétés sensorielles, nutritionnelles et fonctionnelles des aliments.

Le but de cet article est de fournir à partir d'une revue bibliographique (8 articles) une vue d'ensemble sur les aspects microbiologiques des ces nouvelles technologies comme l'irradiation, les hautes pressions, la lumière pulsée et les ultra sons sous pression. Les thèmes étudiés sont les mécanismes d'inactivation des bactéries, la sensibilité des différents groupes bactériens et leur cinétique d'inactivation.