

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 36 – Décembre 2006

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2006-3778

### Potentiel de biopréservation de la divergicine M35 pour inhiber *Listeria monocytogenes* dans le saumon sauvage fumé à froid

Biopreservation Potential of Divergicin M35 to Inhibit *Listeria monocytogenes* in Cold-Smoked Wild Salmon

**Tahiri I., Desbiens M., Keadr E., Lacroix C., and Fliss I.**

\* Groupe STELA, Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels (INAF), Université Laval, Québec, Qc, Canada  
GIK 7P4

Poster 2006, 1 p. - *Texte en Anglais*

#### ● Résumé

Plusieurs essais de biopréservation sont réalisés à partir de *Carnobacterium divergens*, bactérie lactique. Du saumon sauvage fumé à froid est traité avec deux souches de *C. divergens* (productrice ou non de bactériocine), ou avec de la divergicine M35 purifiée (bactériocine issue de la souche M35), ou avec des surnageants de culture de *C. divergens* M35, réalisés sur deux milieux différents. Des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* sont ensuite effectués sur ces échantillons. *L. monocytogenes* se développe moins dans l'échantillon traité avec *C. divergens* M35 (réduction de 2,6 log à 10 j. par rapport au témoin).

En conclusion, la divergicine M35 utilisée comme bioprotecteur, directement à partir de milieux de culture ou d'extrait purifié, ou de bio-ingrédient, a un effet inhibiteur majeur sur le développement de *L. monocytogenes* dans le saumon fumé et aide au maintien des caractéristiques organoleptiques et sensorielles du produit.

Les tests de biopréservation présentés dans ce poster font suite à des travaux de purification et de caractérisation de la divergicine M35, publiés précédemment (International Journal of Food Microbiology, 2004, vol. 97, p. 123-126).