

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **39 – Septembre 2007**

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

Notice n° : **2007-4045**

**Effet du taux de sel de la phase aqueuse et de la température de stockage sur la survie de *Listeria monocytogenes* dans des oeufs de saumon (*Oncorhynchus keta*) et du sushi Ikura à base de ces oeufs**

*Effect of water phase salt content and storage temperature on Listeria monocytogenes survival in chum salmon (*Oncorhynchus keta*) roe and caviar (Ikura)*

**Shin J.H. and Rasco B.A.\***

\* Department of Food Science and Human Nutrition, Washington State University, Pullman, WA 99164-6376, U.S.A. ;  
E-mail : [rasco@wsu.edu](mailto:rasco@wsu.edu)

*Journal of Food Science*, 2007, 72 (5), p. M160-M165 - *Texte en Anglais*

### ● Référence bibliographique enrichie

Cette étude indique qu'un contrôle de la température à 3°C constitue une barrière plus efficace pour prévenir la croissance de *L. monocytogenes* que l'ajout de sel de 2 à 5 % au produit.

En outre, elle met en évidence la présence de composés inhibiteurs de la croissance de *L. monocytogenes* dans le liquide intracellulaire de l'oeuf de saumon.