

Bibliomer

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

Bibliomer n° : S1 – Décembre 2008

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

Thème n° spécial : 3 - Sécurité des produits de la mer

Sous-thème n° spécial : 3 - 4 Biocom

Notice n° : 2008-083S

***Morganella psychrotolerans*, une espèce nouvelle, une bactérie productrice d'histamine isolée de divers produits de la mer**

Morganella psychrotolerans sp. nov., a histamine-producing bacterium isolated from various seafood

Emborg J.*, Dalgaard P. and Ahrens P.

* Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, c/o Technical University of Denmark, Søtofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; Tél.: +45.4525.4918 ; Fax : +45.4588.4774 ; E-mail : jem@difres.dk

International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology - IJSEM, 2006, 56 (10), p. 2473-2479 - Texte en Anglais



<http://ijs.sgmjournals.org/cgi/content/full/56/10/2473>

● Référence bibliographique enrichie

L'article décrit l'identification et les caractéristiques de *Morganella psychrotolerans*, bactérie productrice d'histamine. Cette bactérie est Gram négatif, sa taille est d'1 µm de largeur et de 2-3 µm de longueur. Elle se présente seule ou en courte chaîne, et est aéro-anaérobie facultative. Elle se développe entre 2 et 35°C (77 % à 0°C), entre 0 et 7,5 % de sel (en phase aqueuse) et entre 4,6 à 9,2 de pH.

Les caractéristiques phénotypiques permettant de la différencier de *Morganella morgani* mésophile sont les suivantes : croissance à 2°C (et non à 37°C) fermentation du tréhalose (et non du galactose).