

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 : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 2 Hurdletech**

Notice n° : **2008-113S**

Effet du salage et du fumage à froid sur l'aptitude à la culture, la viabilité et la virulence de *Listeria monocytogenes* souche Scott A

Effect of salting and cold-smoking process on the culturability, viability and virulence of Listeria monocytogenes strain Scott A

Ribeiro Neunlist M., Ralazamahaleo M., Cappelier J.M., Besnard V., Federighi M. and Leroi F.*

* Laboratoire de Génie Alimentaire, IFREMER, Rue de l'Île d'Yeu, BP 21 105, 44 311 Nantes Cedex 3, France ; Tél.: +33.2.40.37.41.72 ; E-mail : fleroi@ifremer.fr

Journal of Food Protection, 2004, 68 (1), 8. p. 85-91 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique

Notice déjà publiée : 2005-2967

publiée dans Bibliomer n° 29, mars 2005.