

## 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° : **2008-119S**

### **Effets de la divercine V41 combinée à la teneur en sel, à la concentration en phénol (fumée liquide) et au pH sur la croissance de *Listeria monocytogenes* ScottA en bouillon BHI évalués par une approche expérimentale**

*Effects of divercin V41 combined to NaCl content, phenol (liquid smoke) concentration and pH on Listeria monocytogenes ScottA growth in BHI broth by an experimental design approach*

**Lebois M., Connil N., Onno B., Prévost H. and Dousset X.\***

\* Laboratoire de Microbiologie Alimentaire et Industrielle, ENITIAA, rue de la Géraudière, BP 82225, 44322 Nantes Cedex 03, France ; E-mail : dousset@enitiaa-nantes.fr

*Journal of Applied Microbiology*, 2004, 96 (5), p. 931-937 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

A la suite de cette étude, les auteurs concluent que les barrières technologiques liées à la production du saumon fumé à froid pourraient être optimisées en les combinant avec la divercine V41 ou la souche productrice de cette bactériocine pour améliorer la sécurité sanitaire du produit.