

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 5 Biotechnologies

Notice n° : 2008-4259

## **Biopréservation. Une alternative au tout chimique**

Lemoine D.

*RIA*, 2007-11, 684 p. 72-73

### ● Résumé

La biopréservation (ou la bioprotection) consiste à protéger les aliments à l'aide de substances naturelles, en particulier en utilisant une microflore protectrice contre les microorganismes pathogènes et d'altération (souches anti-pathogènes, virus, bactériophages, biofilms), ou des substances actives issues de ces flores (bactériocines). Des applications sont proposées pour les produits carnés et les produits de la mer.