

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

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

Notice n° : **2008-4373**

Inactivation d'un norovirus par traitement hautes pressions

Inactivation of a Norovirus by high-pressure processing

Kingsley D.*, **Holliman D.R.**, **Calci K.R.**, **Chen H.** and **Flick G.J.**

* U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Microbial Food Safety Research Unit, James W. W. Baker Center, Delaware State University, Dover, DE 19901 ; Tél.: (302) 857.6406 ; Fax : (302).857-6451 ; E-mail : dkingsle@desu.edu

Applied and Environmental Microbiology, 2007, 73 (2), p. 581-585 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La sensibilité du norovirus murin (MNV-1) aux traitements hautes pressions a été étudiée. Dans un milieu Eagle-Dulbelcco, à température de 20 °C, le virus est inactivé à des pressions de 350 à 450 MPa. Un traitement de 450 MPa pendant 5 min permet d'obtenir une réduction de 6,85 log UFP (Unités Formatrices de Plages [de lyse de cellules]) à 20°C, et de 5,56 log UFP à 5°C.

L'inactivation directe dans les tissus d'huître est démontrée : un traitement de 400 MPa, à 5°C, pendant 5 min permet d'inactiver 4,05 log UFP.