

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4451

## **Conditions pour la réduction de 5 -log de *Vibrio vulnificus* dans les huîtres par un traitement à haute pression hydrostatique**

*Conditions for a 5-log reduction of Vibrio vulnificus in oysters through high hydrostatic pressure treatment*

**Kural A.G. and Chen H.\***

\* Department of Animal and Food Sciences, 020 Townsend Hall, University of Delaware, Newark, DE 19716-2150, United States ; Tél.: +1.302.831.1045 ; Fax : +1.302.831.2822 ; E-mail : haiqiang@udel.edu

*International Journal of Food Microbiology*, 2008, 122 (1-2), p. 180-187 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

La sensibilité aux hautes pressions de neuf souches de *Vibrio vulnificus* est évaluée. La plus résistante est sélectionnée pour établir des paramètres d'inactivation de *V. vulnificus* en testant les effets des hautes pressions (150 et 200 MPa) sur la chair d'huître inoculée, à des températures allant de -2 à 45 °C.

Les températures froides (-2 °C) et légèrement élevées (30 à 40 °C) accentuent l'inactivation de la bactérie. Il est possible obtenir une réduction supérieure à 5 log du nombre de *Vibrio vulnificus* avec un traitement relativement court (4 min), à 250 Mpa, à une température comprise entre -2 et 1 °C.