

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4693

Caractérisation de bactériocines anti-*Listeria* isolées dans des coquillages : agents antimicrobiens potentiels pour les produits de la mer non fermentés

Characterization of anti-Listeria bacteriocins isolated from shellfish : potential antimicrobials to control non-fermented seafood

Pinto A.L., Fernandes M., Pinto C., Albano H., Castilho F., Teixeira* P. and Gibbs P.A.

* Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, R. Dr. António Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto, Portugal ; Tél. : +351.225.580.095 ; Fax : +351.225.090.351 ; E-mail : pteixeira@esb.ucp.pt

International Journal of Food Microbiology, 2009, 129 (1), p. 50-58 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'intérêt principal de cette étude est la mise en évidence de deux souches de bactéries lactiques, isolées de fruits de mer non fermentés, et productrices de bactériocines déjà décrites dans d'autres aliments comme agents naturels de préservation alimentaire. L'adaptation de ces bactéries aux matrices produits de la mer laisse entrevoir des applications dans une stratégie de biopréservation pour la réduction des niveaux de *L. monocytogenes* dans ces produits.