

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2009-4714

Optimisation de l'enrichissement sélectif pour l'isolement simultané de *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio cholerae* dans les produits de la mer crus congelés

*Optimisation of selective enrichment for the simultaneous isolation of *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio cholerae* in frozen raw seafood products*

Copin* S., Rouxel A., Cornu M., Robert-Pillot A., Quilici M.L., Malle P. and Lesne J.

* AFSSA, Laboratoire d'Etudes et de Recherches sur les Produits de la Pêche, rue Huret Lagache, 62200 Boulogne-sur-Mer ; Tél. +33.(0)3.21.99.25.00 ; Fax : +33.(0)3.21.30.95.47 ; E-mail : s.copin@boulogne.afssa.fr

Science des Aliments, 2007, 27 (6), p. 397-411 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'objectif de cette étude était d'optimiser une méthode pour la détection simultanée des vibrions (*Vibrio cholerae* et *Vibrio parahaemolyticus*) potentiellement pathogènes pour l'homme par voie alimentaire dans les produits de la mer congelés. L'utilisation d'un protocole unique de détection présente un réel avantage lors d'analyses de routine dans les laboratoires de microbiologie. Différents protocoles de détection ont été comparés sur 59 échantillons naturellement contaminés, d'origine géographique variée.

L'analyse des résultats met en évidence l'importance de la phase d'enrichissement, principalement la durée d'incubation du milieu d'enrichissement. Dans l'attente de méthodes d'identification et de quantification rapides et spécifiques grâce au développement de la biologie moléculaire, la méthode de routine proposée devrait permettre de mieux isoler les principaux *Vibrio* potentiellement pathogènes dans les produits de la mer congelés.