

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 1 – Production      Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2009-4744

## **Purification de la vénus gallinette (*Chamelea gallina* L.) : effets sur les micro-organismes, le contenu en sable et la mortalité**

*Depuration of Striped Venus Clam (Chamelea gallina L.): Effects on Microorganisms, Sand Content, and Mortality*

**Maffei M., Vernocchi P., Lanciotti R., Guerzoni M.E., Belletti N. and Gardini\* F.**

\* Univ. Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Piazza Goidanich 60, I-47023 Cesena, Italy ; E-mail : fausto.gardini@unibo.it

*Journal of Food Science*, 2009, 74 (1), p. M1-M7 - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### **○ Référence bibliographique enrichie**

Cette étude porte essentiellement sur l'évaluation des indicateurs de contamination fécale définis dans la réglementation européenne (directives 79/923/ CEE et 91/492/CEE, règlement 2073/2005/CE), avant et après purification de vénus gallinette (*Chamelea gallina*) d'une zone de production de catégorie B.

Les analyses montrent les difficultés de la purification, avec des résultats contradictoires, en dépit d'un faible niveau de contamination de la vénus, autour de 200 à 300 *E. coli* / 100 g de chair et de liquide intervalvaire (CLI) pour une norme fixée à 230 *E. coli* / 100 g CLI (catégorie A). La durée maximale de conservation en bassin de purification sans mortalité notable est de 5 jours dans les conditions de l'étude, alors que la durée de conservation en stockage réfrigéré ne dépasse pas 2 à 3 jours.