

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 5 Biotechnologies

Notice n° : 2009-4888


## **Bactériocines des bactéries lactiques : caractéristiques et intérêt pour la biopréservation des produits alimentaires**

*Bacteriocins from lactic acid bacteria: interest for food products biopreservation*

**Dortu \* C. and Thonart P.**

\* Gembloux Agr Univ, FUSAGx, CWBI, Passage Deportes 2, B-5030 Gembloux, Belgium ; dortu.c@fsagx.ac.be

*Biotechnologie, Agronomie, Société et Environnement*, 2009, 13 (1), p. 143-154

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



<http://www.bib.fsagx.ac.be/base/text/v13n1/143.pdf>

### ● Résumé

Les bactériocines produites par les bactéries lactiques sont des peptides antimicrobiens de faible poids moléculaire. Elles ont une activité inhibitrice dirigée contre les bactéries proches de la souche productrice. Leur spectre d'action est généralement étroit. Cependant, la plupart ont une activité contre des pathogènes alimentaires tels que *Listeria monocytogenes*.

L'application des bactériocines ou des souches productrices dans les aliments pour y éviter le développement de bactéries pathogènes ou altérantes a donc été envisagée. Cet article décrit la classification, la structure, la fonction, le mode d'action, la biosynthèse et les applications alimentaires des principales bactériocines produites par les bactéries lactiques.