

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **49 – Janvier 2010**

Thème : **0 – Focus** Sous-thème : **Parasites**

Notice n° : **2010-5052**


Détection et identification des anisakidés dans les produits de la mer par AFLP et PCR-RFLP de la région ITS-1

Detection and Identification of Anisakids in Seafood by Fragment Length Polymorphism Analysis and PCR-RFLP of ITS-1 Region

Espiñeira M., Herrero B., Vieites J. M. and Santaclara * F.J.

* Area of Molecular Biology and Biotechnology, ANFACO-CECOPECA, 13, Ctra. Colegio Universitario 16, Vigo C.P. 36310 Provincia de Pontevedra, Spain. 14, Tél.: (+34) 986.469.301.15 ; Fax : (34) 986.469.269.16 ; E-mail : montse@anfaco.es

Food Control, 2010, 21 (7), p. 1051-1060 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Une méthode rapide et sensible pour la détection des anisakidés dans les produits de la mer a été développée. Il s'agit d'une méthode ADN basée sur la PCR, le marqueur moléculaire étant l'Internal Transcribed Spacer 1 ou ITS-1. L'analyse est réalisée en deux étapes :

- la première est basée sur des amorces spécifiques et un polymorphisme de longueur du produit amplifié par PCR. Elle permet de détecter la présence d'anisakidés dans le poisson, et dans certains cas la détermination de l'espèce ;
- lorsque la première étape ne permet pas l'identification exacte de l'espèce, une analyse RFLP est réalisée.

La nouveauté de ce travail réside dans le fait que la méthode employée permet de détecter et d'identifier simultanément les principales espèces d'anisakidés présents dans les produits. En outre, deux variantes méthodologiques ont été développées pour adapter cette méthode aux laboratoires en fonction de la disponibilité des équipements, l'une réalisée avec des équipements simples (gels d'agarose), l'autre avec des équipement plus perfectionnés (Genetic Analyzer).

Les deux peuvent être appliquées à toutes sortes de produits transformés, y compris les conserves.