

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2010-5166

Les méthodes microbiologiques

Microbiological methods

Lyhs U.

Ruralia-Institute, Seinajoki Unit, University of Helsinki, Kampusranta 9C, 60320 Seinajoki, Finland

Chapitre de l'ouvrage *Fishery products - Quality, safety and authenticity - Produits de la pêche - Qualité, sécurité et authenticité, 2009*, ISBN 978-1-4051-4162-8 p. 318-348 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

● Référence bibliographique enrichie

L'auteur dresse une description des différentes flores à analyser, en fonction de chaque type de produit de la mer, afin d'évaluer leur qualité hygiénique et la présence de microorganismes pathogènes : la flore totale, la flore d'altération (*Pseudomonas*, bactérie productrice d'H₂S, enterobactérie, bactérie lactique, *Photobacterium phosphoreum*, *Brothotrix thermosphacta*) et la flore pathogène (*Listeria* spp., *Clostridium botulinum*, *Aeromonas* spp. *Vibrio* spp. et *Salmonella*).

Deux approches sont décrites, la méthode traditionnelle en milieu de culture, et les nouvelles méthodes (plus rapides) de biologie moléculaire.