

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **52 – Juillet 2010**

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

Notice n° : **2010-5294**

Détection des principaux pathogènes alimentaires des produits de la mer et de leurs environnements (ou écosystèmes)

Detection of the principal foodborne pathogens in seafood and seafood-related environments

Rodriguez-Lazaro D. and Hernandez M.

Extrait de l'ouvrage *Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis*, 2010, ISBN : 978-1-4200-4633-5 ; 910 p., p. 557-578 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : l'éditeur

● Référence bibliographique enrichie

Après avoir rappelé l'importance des principales bactéries pathogènes dans les produits de la mer : *Vibrio parahaemolyticus*, *V. vulnificus*, *V. cholerae*, *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, ce chapitre passe en revue et dans le détail les différentes méthodes de détection et notamment les méthodes moléculaires (ADN) basées sur la PCR (polymerase chain reaction).