

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2010-5345

### **Survie de *Listeria innocua* et *Listeria monocytogenes* dans le muscle de cabillaud (*Gadus morhua* L.) au cours du salage et croissance dans les produits réhydratés lors du stockage réfrigéré**

*Survival of Listeria innocua and Listeria monocytogenes in muscle of cod (Gadus morhua L.) during salt-curing and growth during chilled storage of rehydrated product*

**Lorentzen \* G., Olsen R.L., Bjorkevoll I., Mikkelsen H. and Skjerdal T.**

\* Nofima Marin, POB 6122, N-9291 Tromsø, Norway ; Tél.: +47.77.62.90.00 ; Fax : +47.77.62.91.00 ; E-mail : grete.lorentzen@nofima.no

*Food Control*, 2010, 21 (3), DOI : 10.1016/j.foodcont.2009.06.012, p. 292-297 - *Texte en Anglais*

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

### ● **Référence bibliographique enrichie**

La survie de *Listeria innocua* et *Listeria monocytogenes* dans le muscle de cabillaud a été étudiée au cours du salage ainsi que leur croissance au cours du stockage réfrigéré de produits réhydratés.

Les résultats démontrent que l'exposition, même à long terme à des concentrations très élevées en sel sous réfrigération, n'élimine pas *Listeria* spp., qui continue sa croissance.