

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

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

Notice n° : **2011-5567**

Méthode PCR quantitative pour évaluer la fraîcheur du merlan (*Merlangius merlangus*) et de la plie (*Pleuronectes platessa*)

*Quantitative PCR method for evaluating freshness of whiting (*Merlangius merlangus*) and plaice (*Pleuronectes platessa*)*

Duflos G., Theraulaz L., Giordano G., Mejean V. and Malle P.

* Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), Laboratoire d'Études et de Recherches sur les Produits de la Pêche, Boulevard Bassin Napoléon, 62200 Boulogne-sur-Mer, France ; Tél.: 03.21.99.2500 ; Fax : 0321.99.17 25 ; E-mail : g.duflos@afssa.fr

Journal of Food Protection, 2010, 73 (7), p. 1344-1347 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Une méthode de quantification rapide des bactéries d'altération du poisson a été développée. Elle est basée sur la PCR quantitative d'oligonucléotides qui s'hybrident sur le gène de l'OTMA-réductase (principale enzyme d'altération). Le nombre de copies du gène augmente avec la durée du stockage. Cette approche peut donc être utilisée pour évaluer la fraîcheur des deux espèces de poissons étudiées (merlan et plie).