

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 0 – Focus      Sous-thème : 0 – Focus Hautes pressions

Notice n° : 2011-5594

## **Questions de recherche sur l'inactivation de *Listeria monocytogenes* dans la chair de moules vertes de Nouvelle-Zélande (*Perna canaliculus*) par un traitement haute pression**

*Research issues in inactivation of Listeria monocytogenes associated with New Zealand Greenshell mussel meat (Perna canaliculus) using high-pressure processing*

**Fletcher \* G.C., Youssef J.F. and Sravani G.**

\* New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited, Private Bag 92169, Auckland 1030, New Zealand ; E-mail : FletcherG@crop.cri.nz

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2008, 17 (2), p. 173-194 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les moules vertes (*Perna canaliculus*) de Nouvelle-Zélande sont actuellement ouvertes par un traitement thermique, qui constitue une étape de décontamination des *Listeria*. L'ouverture par HP a des avantages potentiels sur la qualité du produit et le rendement, mais il faut évaluer ses effets sur *Listeria*. L'étude d'une souche de *L. monocytogenes* résistante aux HP inoculée à la chair des moules hachées et soumise à un traitement à 400 MPa, permet d'obtenir une cinétique d'inactivation en 2 temps. Entre 10 et 40°C, la cinétique est linéaire et des réductions de 5 à 6 log sont obtenues. Des études complémentaires sont nécessaires avant d'implanter la technique d'ouverture des moules par traitement HP dans l'industrie.