

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 5 Méthodes analytiques générales

Notice n° : 2011-5763

La PCR en temps réel est un outil puissant pour quantifier l'altération microbienne : importance pour la qualité des aliments

qPCR as a powerful tool for microbial food spoilage quantification : significance for food quality

Martínez N., Martín M.C., Herrero A., Fernández M., Alvarez * M.A. and Ladero V.

* Instituto de Productos Lacteos de Asturias (IPLA-CSIC), 33300 Villaviciosa, Asturias, Spain ; Tél. : +34.985.89.21.31;

Fax : +34.985.89.22.33 ; E-mail : maag@ipla.csic.es

Trends in Food Science and Technology, 2011, 22 (7), p. 367-376 - Doi : 10.1016/j.tifs.2011.04.004 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

o Référence bibliographique enrichie

La technique de PCR quantitative (qPCR) a été récemment étendue aux sciences alimentaires principalement dans un objectif de sécurité sanitaire. Cependant, elle permet aussi d'autres approches, comme la quantification des micro-organismes non pathogènes mais responsables de l'altération des aliments.

Cet article examine l'utilisation de la qPCR dans ce domaine : les bases de la technique, les exigences et contraintes pour obtenir de bonnes quantifications. Il discute aussi des avantages de la qPCR par rapport à d'autres techniques. Les auteurs précisent que de nombreuses méthodes utilisant la qPCR sont au point et prêtes à être transférées aux laboratoires d'analyses pour utilisation en routine. Toutefois, peu de méthodes à ce jour ont été validées ou normalisées.