

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6106



Effet de combinaisons binaires antimicrobiennes sur l'inhibition de la croissance de *Listeria monocytogenes* dans les produits de la mer prêts à consommer

Effect of paired antimicrobial combinations on Listeria monocytogenes growth inhibition in ready-to-eat seafood products

Takahashi H., Kashimura M., Miya S., Kuramoto S., Koiso H., Kuda T. and Kimura* B.

* Department of Food Science and Technology, Faculty of Marine Science, Tokyo University of Marine Science and Technology, 4-5-7 Konan, Minato, Tokyo 108-8477, Japan ; Tél./Fax : +81.3.5463 0603 ; E-mail : kimubo@kaiyodai.ac.jp

Food Control, 2012, 26 (2), p. 397-400 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2012.02.005 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● **Résumé**

Listeria monocytogenes est la cause de maladies d'origine alimentaire dues à la consommation d'aliments prêts à consommer. Dans cette étude, l'effet synergique de combinaisons binaires antimicrobiennes contre la croissance de *L. monocytogenes* dans des produits de la mer prêts à consommer a été testé.

L. monocytogenes à 10^2 ufc/g et un mélange de deux composés antimicrobiens (nisine et lysozyme, nisine et e-polylysine) ont été inoculés dans du thon haché et des œufs de saumon. Les produits ont été incubés à 25°C ou 10°C pendant 12h ou 7 jours, respectivement.

Les deux combinaisons comprenant la nisine ont montré un fort effet antilisteria dans ces produits. Ces deux combinaisons réduisaient d'abord la charge en *L. monocytogenes* et la maintenaient par la suite à un faible niveau.

Selon les auteurs, cette méthode de maîtrise de la croissance de *L. monocytogenes* est utile pour ce genre de produits où le traitement thermique, le contrôle du pH ou de l'activité de l'eau ne sont pas réalisables.

N.B. Dans l'Union européenne, la nisine, le lysozyme et la polylysine ne sont pas autorisés en tant qu'additifs dans les produits de la pêche.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

