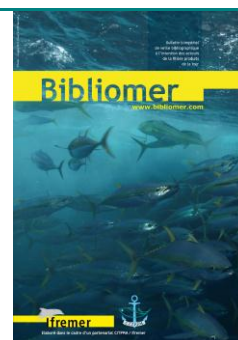


Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6173




### **Inactivation de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans des huîtres traitées par hautes pressions et chauffage modéré**

*Inactivation of Vibrio parahaemolyticus and Vibrio vulnificus in oysters by high-hydrostatic pressure and mild heat*

Ye M., Huang Y. X. and Chen\* H. Q.

\* University of Delaware, Department of Animal and Food Sciences, 020 Townsend Hall, Newark, DE 19716, USA ; E-mail : haiqiang@udel.edu

*Food Microbiology*, 2012, 32 (1), p. 179-184 - Doi : 10.1016/j.fm.2012.05.009 - Texte en Anglais

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

#### **● Référence bibliographique enrichie**

Les traitements hautes pressions sont actuellement utilisés par certains professionnels américains pour améliorer la sécurité sanitaire des huîtres. Toutefois les pressions employées ne permettent pas de réduire suffisamment les concentrations de *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, responsables de toxi-infections alimentaires. Les traitements thermiques à haute température, quant à eux, affectent négativement les caractéristiques sensorielles de l'huître crue.

Dans cette étude, des effets synergiques entre traitement hautes pressions (HP) et chauffage modéré (CM) ont été trouvées pour inactiver *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* dans les huîtres. Les meilleurs résultats (Vibrios éliminés des huîtres inoculées après traitement au vu des résultats d'enrichissement négatifs) ont été obtenus avec les combinaisons suivantes :

- HP à 275 MPa pendant 2 min, suivi de CM à 45 °C pendant 20 min
- HP à 200 MPa pendant 2 min, suivi CM à 50 °C pendant 15 min.

**N.B.** Les aliments traités par hautes pressions sont considérés comme des nouveaux aliments et doivent donc être autorisés au titre du règlement (CE) n° 258/97.

<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

