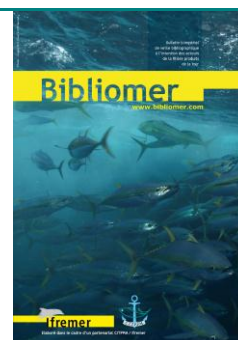

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6174




Comportement du pathogène *Vibrio parahaemolyticus* dans les crevettes en fonction de la température au laboratoire et en usine

Behavior of pathogenic Vibrio parahaemolyticus in prawn in response to temperature in laboratory and factory
Boonyawantang A., Mahakarnchanakul W., Rachtanapun C. and Boonsupthip* W.

* Kasetsart University, Department of Food Science and Technology, 50 Gnamwongwan Rd., Faculty of Agro-Industry, Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900, Thailand ; E-mail : waraporn.b@ku.ac.th

Food Control, 2012, 26 (2), p. 479-485 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2012.02.009 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

L'objectif de cette étude était de comprendre le comportement de la bactérie pathogène *Vibrio parahaemolyticus* dans les crevettes non stérilisées, à une gamme de température comprise entre -20 et 44°C, aussi bien en laboratoire qu'en usine de surgélation.

Les analyses de laboratoire ont montré la croissance du pathogène entre 15 et 44°C dans les crevettes et sa mort entre -20 et 10°C. Les modèles existants (Baranyi, Gompertz...) décrivent bien le comportement de la bactérie. Les mêmes observations ont été obtenues en usine même si les facteurs pouvant influencer sa croissance étaient plus nombreux.

<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