

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2012-6205



Isolément et caractérisation de *Streptococcus parauberis* à partir de produits de la mer réfrigérés emballés sous vide

Isolation and characterization of Streptococcus parauberis from vacuum-packaging refrigerated seafood products

Fernández-No I. C., Bohme K., Calo-Mata P., Cañas B., Gallardo J. M. and Barros-Velázquez* J.

* Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, School of Veterinary Sciences/ College of Biotechnology, University of Santiago de Compostela, Rúa Carballo Calero s/n, Campus Universitario Norte, E-27002 Lugo, Spain ; E-mail : jorge.barros@usc.es

Food Microbiology, 2012, 30 (1), p. 91-97 - Doi : 10.1016/j.fm.2011.10.012 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Streptococcus parauberis est connu comme agent étiologique des mammites chez la vache et de streptococcies du poisson d'élevage. Sa présence dans les aliments a rarement été rapportée. Dans cette étude, deux isolats bactériens ont été récoltés dans un produit de la mer altéré réfrigéré et emballé sous vide. Les deux isolats ont été identifiés par séquençage de l'ADNr 16S, montrant 99% d'homologie avec *S. parauberis*. Ils ont aussi été caractérisés par MALDI-TOF MS (Matrix-Assisted Laser Desorption/Ionization Time-of-Flight Mass Spectrometry).

Les analyses génétiques ont révélé l'homogénéité clonale des isolats et leur regroupement avec d'autres souches de *S. parauberis* dans un groupe différent des souches de *S. uberis*. L'analyse protéomique par MALDI-TOF MS a permis l'identification de cinq pics de masse dans la gamme 2200-6000 m/z, spécifiques de l'espèce *S. parauberis* et ainsi son identification directe et rapide par rapport aux autres bactéries pathogènes et d'altération potentiellement présentes dans les produits de la mer et d'autres produits alimentaires.

Cette étude est, à notre connaissance, la première à rapporter la présence de *S. parauberis* dans des produits de la mer en général et dans des produits alimentaires emballés sous-vide en particulier. De plus, elle présente une méthode rapide d'identification de *S. parauberis* basée sur MALDI-TOF MS.

<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

