
Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2013-6250



Rôle des larves d'anisakidés envahissant les muscles de merlan bleu (*Micromesistius poutassou*) sur la contamination bactérienne post-capture de la chair

*The role of muscle-invading anisakid larvae on bacterial contamination of the flesh of post-harvest blue whiting (*Micromesistius poutassou*)*

Svanevik* C.S., Levsen A. and Lunestad B.T.

* National Institute of Nutrition and Seafood Research, P.O. Box 2029, Nordnes, 5817 Bergen, Norway ; E-mail : csv@nifes.no

Food Control, 2013, 30 (2), p. 526-530 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2012.08.003 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Cette étude est la 1^{ère} à mettre en évidence un possible effet des anisakidés sur la qualité microbiologique des poissons marins. Le merlan bleu a été choisi comme espèce modèle étant donné son taux élevé d'infestation par les parasites et son utilisation croissante en consommation humaine.

Des études histologiques ont montré la présence d'une population bactérienne dense dans l'intestin des parasites (majoritairement des bactéries à Gram positif). Les teneurs en bactéries élevées observées dans les filets étaient corrélées à la présence de larves d'*Anisakis* (7 à 10 fois plus de micro-organismes ont été trouvés lorsque des parasites étaient présents).

Les analyses moléculaires ont révélé que les anisakidés étaient des vecteurs de bactéries d'altération telles que *Shewanella spp*, *Photobacterium phosphoreum* et *Vibrio spp*. Leur présence dans les filets pourrait donc diminuer la durée de conservation des merlans bleus.

Les résultats de cette étude suggèrent que les parasites pourraient être une source de contamination bactérienne post-capture de la chair des poissons marins.

<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

