

Maîtrise du développement de *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé : intérêt de la biopréservation par des bactéries lactiques



The interest of biopreservation using lactic bacteria to improve the food security of smoked salmon was evaluated. Cold smoked salmon is a non-stable microbiological product whose physicochemical characteristics allow the development of *Listeria monocytogenes* which constitutes the major microbiological risk depending on the consumption of this product. Biodiversity of the microflora of smoked salmon and its evolution during conservation, the origin of the contamination by *Listeria* and its consequences, and the parameters of the manufacturing process allowing a better control of microbiological quality are discussed. The innovating concept of biopreservation of smoked salmon is developed. It consists of an inoculation of salmon by a competitive lactic flora able to inhibit *Listeria monocytogenes* during storage. The selected strains are *Carnobacterium* which do not have any influence on sensory qualities of smoked salmon, nor any effect on the concentration of biogenic amines in the finished product., L'intérêt de la biopréservation utilisant des bactéries lactiques pour améliorer la sécurité sanitaire du saumon fumé est présenté. Le

saumon fumé à froid est un produit microbiologiquement fragile dont les caractéristiques physico-chimiques permettent le développement de *Listeria monocytogenes* qui constitue le principal risque microbiologique lié à la consommation de ce produit. La biodiversité de la microflore du saumon fumé et son évolution au cours de la conservation, l'origine de la contamination par *Listeria* et ses conséquences, ainsi que les paramètres du procédé de fabrication permettant une meilleure maîtrise de la qualité microbiologique du procédé sont discutés. Le concept innovant de biopréservation du saumon fumé est développé. Celui-ci repose sur l'ensemencement du saumon fumé par une flore lactique compétitive capable d'inhiber *L. monocytogenes* au cours de la conservation au froid. Les souches sélectionnées appartiennent au genre *Carnobacterium* et n'ont pas d'influence sur les qualités sensorielles du saumon fumé, ni d'effet sur le niveau de concentration en amines biogènes du produit fini.

Auteurs du document : Richard, Christelle, Leroi, Françoise, Brillet-viel, Anne, Rachman, Cinta, Connil, Nathalie, Drider, Djamel, Pilet, Marie-france, Onno, Bernard, Dousset, Xavier, Prevost, Hervé

Obtenir le document : EDP Sciences

Mots clés : Saumon fumé, bactérie lactique, biopréservation, *Listeria*, *Carnobacterium*, cold smoked salmon, lactic acid bacteria, biopreservation, *Listeria*, *Carnobacterium*

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, MILIEU NATUREL

Date : 2004-04

Format : text/xml

Source : Lait (0023-7302) (EDP Sciences), 2004-04 , Vol. 84 , N. 1-2 , P. 135-144

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 2004 INRA EDP Sciences, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/10768/7509.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/10768/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/maitrise-du-developpement-de-listeria-monocytogenes-dans-le-saumon-fume-interet-de-la-biopreservatio0>

Evaluer cette notice: