

Bactéries lactiques et applications alimentaires. Partie 2 : les produits de la mer



La composition de la microflore des produits marins dépend d'importants facteurs tel que : - la flore initiale de la matière première, qui elle-même dépend des conditions environnementales - la flore de recontamination pendant les différentes étapes du procédé de transformation - les facteurs environnementaux liés à la matrice et qui vont permettre la croissance bactérienne (pH, température, sel, potentiel redox, interactions microbiennes etc...).

Auteurs du document : Leroi, Françoise

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

Date : 2009-11

Format : text/xml

Source : Physiologie, Métabolisme, Génomique et applications industrielles de bactéries lactiques

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 2009 Economica, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00002/11340/7889.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00002/11340/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/bacteries-lactiques-et-applications-alimentaires-partie-2-les-produits-de-la-mer0>

Evaluer cette notice: