

Un livre des Éditions Quæ



Flores protectrices pour la conservation des aliments

Monique Zagorec, Souad Christeians, coord.

2013, Éditions Quæ

Collection *Synthèses*

160 pages

ISBN 978-2-7592-1920-9, référence 02367

29 euros

Disponible au format numérique sur www.quae.com

Alternative innovante à l'utilisation de conservateurs dits « chimiques », la bioconservation ou biopréservation fait appel à des micro-organismes, appelés encore cultures protectrices, ou à leurs métabolites naturels. Comme toute autre méthode de conservation, elle permet de maîtriser la croissance de flores pathogènes ou d'altération, tout en préservant les qualités organoleptiques et nutritionnelles du produit. La fermentation est l'une des plus anciennes applications de la bioconservation. Aujourd'hui, la potentialité des cultures protectrices ne concerne plus seulement les produits fermentés mais devient prometteuse pour différentes denrées transformées ou fraîches.

Pourtant, en Europe, les applications industrielles restent limitées en raison de l'absence d'une définition claire du statut légal des flores protectrices, d'un manque de connaissances de l'impact sur l'évolution de l'écologie microbienne et des mécanismes impliqués, et de recul sur la réelle efficacité de ces flores.

Synthèse bibliographique consacrée à l'évaluation de flores protectrices pour améliorer la qualité microbiologique des aliments, cet ouvrage recense les espèces bactériennes et les mécanismes mis en jeu pour lutter contre les flores indésirables, principalement pathogènes. Les critères requis pour la sélection de flores protectrices efficaces ainsi que des exemples dans les principales filières alimentaires sont présentés.

Rédigé par un ensemble d'experts scientifiques (membres du réseau mixte technologique Florepro), cet ouvrage est destiné aux chercheurs, enseignants et professionnels des filières agroalimentaires.

Monique Zagorec, docteur en génétique moléculaire, est directrice de recherches à l'Inra. Après avoir travaillé sur la bactérie lactique emblématique de la viande, *Lactobacillus sakei*, ses recherches portent aujourd'hui sur l'écosystème microbien des produits carnés contaminés par *Campylobacter*, premier agent bactérien responsable de toxi-infections alimentaires.

Souad Christeians, docteur en microbiologie et hygiène alimentaire, est responsable du pôle Hygiène et sécurité sanitaire de l'ADIV, institut technique agro-industriel des filières viande et produits carnés. Elle co-coordonne le RMT Florepro.

Sommaire

Avant-propos

Introduction. La biopréservation et les micro-organismes bioprotecteurs

Chapitre 1. Critères de sélection des micro-organismes bioprotecteurs

Activités inhibitrices dans l'aliment
Production et faisabilité industrielle
Évaluation de l'innocuité des souches
Références bibliographiques

Chapitre 2. Mécanismes d'action

Introduction
Action en lien avec les bactéries
Action en lien avec les phages
Références bibliographiques

Chapitre 3. Les applications dans la filière des produits laitiers et fromagers

Les spécificités des produits de la filière
Les flores pathogènes rencontrées dans les produits laitiers et fromagers
Les principales flores d'altération rencontrées dans les produits laitiers et fromagers
Les applications de la biopréservation
Conclusion
Références bibliographiques

Chapitre 4. Applications dans la filière des produits carnés

Les spécificités des produits de la filière
Les bactéries pathogènes dans les produits carnés
Les principales flores d'altération rencontrées dans les produits carnés
Les applications de la biopréservation
Références bibliographiques

Chapitre 5. Applications dans la filière des produits de la mer

La filière française des produits aquatiques en quelques chiffres
Les spécificités des produits de la filière
Les flores pathogènes des produits aquatiques
Les principales flores d'altération des produits aquatiques
Les applications de la biopréservation dans la filière
Conclusion
Références bibliographiques

Chapitre 6. Applications aux produits alimentaires d'origine végétale

Introduction
Fruits et légumes crus
Produits d'origine végétale transformés fermentés
Produits d'origine végétale transformés non-fermentés
Conclusion et perspectives
Références bibliographiques

Chapitre 7. Vers une réglementation appropriée des flores protectrices

Introduction
Rappel des bases de la réglementation actuelle pour la dénomination des composants alimentaires
Comment les cultures protectrices pourraient être définies ?
Conclusion
Références

BON DE COMMANDE à retourner à : Éditions Quæ - c/o Inra - RD 10 - 78026 Versailles Cedex

Oui, je commande un exemplaire de **"Flores protectrices pour la conservation des aliments"**.
réf. 02367

J'envoie ce bon de commande et mon règlement de 34 euros (29 euros + 5 euros de frais de port en France métropolitaine*)

Mes informations personnelles :

Nom et Prénom(s) :

Téléphone :

Adresse

Code postal.

Ville :

Je souhaite être informé des nouveautés des Éditions Quæ
email :

Je choisis mon moyen de paiement :

Demande de proforma

Règlement par chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ

Règlement par virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France), St Cyr-l'École

└ 18206 | 00033 | 29681014001 | 23 | Bic : AGRIFRPP882

Règlement par carte bancaire portant le sigle CB (Visa, Eurocard, Mastercard)

└ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

N° de contrôle : ┌ | | | |

Indiquer les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de la CB

Date d'expiration : ┌ | | | |

Signature obligatoire

Dans la même thématique



Danger dans l'assiette

Sylviane Dragacci,
Nadine Zakhia-Rozis, Pierre Galtier
ISBN : 978-2-7592-0943-9

réf. 02250

25,40 Euros



Bonnes bactéries et bonne santé

Gérard Corthier
ISBN : 978-2-7592-0917-0

réf. 02234

19,30 Euros