

Table des matières

Avant-propos	VII
Introduction.	
La biopréservation et les micro-organismes bioprotecteurs	1
<i>M. Zagorec, M.-C. Champomier-Vergès, S. Christieans</i>	
Chapitre 1. Critères de sélection des micro-organismes bioprotecteurs	7
<i>C. Denis, M.-C. Champomier-Vergès, M. Zagorec, R. Talon, V. Michel</i>	
Activités inhibitrices dans l'aliment	7
Production et faisabilité industrielle	8
Évaluation de l'innocuité des souches	10
Références bibliographiques	14
Chapitre 2. Mécanismes d'action	19
<i>S. Christieans, C. Delbès-Paus, C. Denis, M.-C. Montel, H. Prévost, M. Rivollier, V. Stahl</i>	
Introduction	19
Action en lien avec les bactéries	20
Action en lien avec les phages	34
Références bibliographiques	37
Chapitre 3. Applications dans la filière des produits laitiers et fromagers ..	45
<i>E. Jamet, F. Irlinger, C. Delbès-Paus, M.-C. Montel, S. Fraud</i>	
Les spécificités des produits de la filière	45
Les flores pathogènes rencontrées dans les produits laitiers et fromagers ...	46
Les principales flores d'altération rencontrées dans les produits laitiers et fromagers	49
Les applications de la biopréservation	54
Conclusion	62
Références bibliographiques	62

Chapitre 4. Applications dans la filière des produits carnés	69
<i>C. Feurer, S. Christieans, M. Rivollier, S. Leroy, R. Talon, M. Champomier-Vergès, M. Zagorec, M.-H. Desmonts</i>	
Les spécificités des produits de la filière	69
Les bactéries pathogènes dans les produits carnés	71
Les principales flores d'altération rencontrées dans les produits carnés	75
Les applications de la biopréservation	78
Références bibliographiques	85
Chapitre 5. Applications dans la filière des produits de la mer	91
<i>B. Le Fur, D. Wacogne, S. Lorre, M.F. Pilet, F. Leroi</i>	
La filière française des produits aquatiques en quelques chiffres	91
Les spécificités des produits de la filière	92
Les flores pathogènes des produits aquatiques	93
Les principales flores d'altération des produits aquatiques	96
Les applications de la biopréservation dans la filière	98
Conclusion	105
Références bibliographiques	105
Chapitre 6. Applications aux produits alimentaires d'origine végétale	111
<i>E. Hamon, C. Denis, M.H. Desmonts, V. Stahl</i>	
Introduction	111
Fruits et légumes crus	111
Produits d'origine végétale transformés fermentés	117
Produits d'origine végétale transformés non-fermentés	122
Conclusion et perspectives	129
Références bibliographiques	130
Chapitre 7. Vers une réglementation appropriée des flores protectrices ...	135
<i>H.E. Spinnler, M. Zagorec, S. Christieans</i>	
Introduction	135
Rappel des bases de la réglementation actuelle pour la dénomination des composants alimentaires	136
Comment les cultures protectrices pourraient être définies ?	139
Conclusion	141
Références	142
Liste des auteurs	145