

NOUVEL AGENT DE CONSERVATION BREVETÉ POUR LE SAUMON FUMÉ



DESCRIPTION DU PROJET

Une contamination à *Listeria monocytogenes*, un microorganisme pathogène pouvant être à l'origine de graves cas d'intoxications alimentaires, présente mondialement des enjeux de santé publique en plus de s'avérer désastreuse pour les entreprises de transformation, dont les produits peuvent être visés par un rappel.

Pour s'opposer à *Listeria*, la bactérie protectrice *Carnobacterium divergens* M35 a été isolée en laboratoire à partir de moules bleues. Son mode d'application est somme toute simple. L'additif alimentaire naturel est aspergé à la surface des tranches de poisson fumé, saumon ou truite, juste avant l'étape de l'emballage. Il se développe alors à température de réfrigération pour élaborer une nouvelle protéine antimicrobienne. Ainsi, *Listeria* est inhibée, maîtrisée sans altérer la qualité du poisson fumé.

RÉSULTATS ET RETOMBÉES SUR L'INDUSTRIE

À l'automne 2016, Santé Canada a homologué par un avis officiel *C. divergens* M35, un nouvel agent de conservation antimicrobien breveté pour utilisation, entre autres, dans le saumon fumé.

Le recours à ce moyen biologique innovant de contrôle de *Listeria* augmentera notamment l'innocuité d'aliments réfrigérés prêts-à-manger (qui ne sont pas cuits avant d'être consommés) et pourrait également trouver de nouvelles avenues alimentaires.

ÉQUIPE DE TRAVAIL

Chargé de projet

Michel Desbiens
michel.desbiens@merinov.ca

Partenaires du projet

INAF, MAPAQ,
Fumoir Grizzly

PÉRIODE DE RÉALISATION

2004-2016