



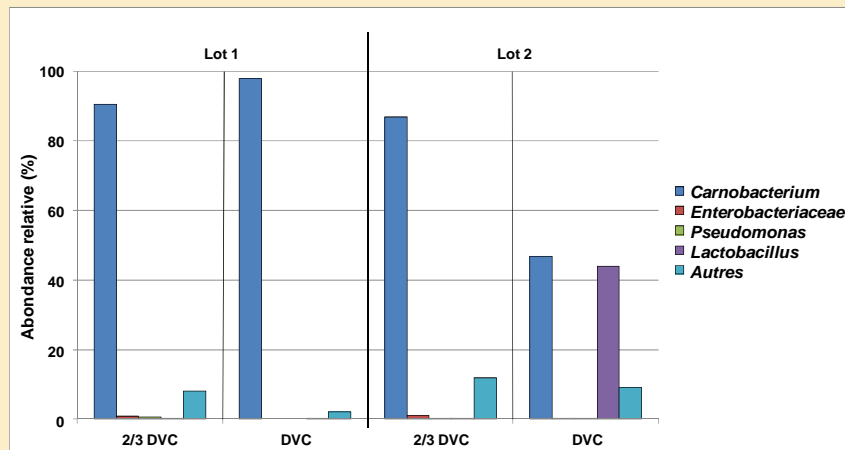
Viandes bovines à longue durée de conservation conditionnées sous vide : isolement et caractérisation de souches de *Carnobacterium*

IMAZAKI P.H., TAHIRI A., RODRIGUES A., TAMINIAU B., NEZER C., DAUBE G., CLINQUART A.

Objectif : Isoler et caractériser *Carnobacterium* à partir de viandes bovines fraîches à longue durée de conservation sur base des résultats de l'évaluation de la diversité microbienne par approche métagénomique.

Résultats :

Evaluation de la diversité bactérienne



Isolement et caractérisation de *Carnobacterium*

Nombre de souches	%	Identification
25 / 32	78	<i>C. maltaromaticum</i>
1 / 32	3	<i>C. divergens</i>
6 / 32	19	pas d'identification possible

Conclusions : métagénomique → mise en évidence des bactéries difficilement détectables par approche classique
Carnobacterium des viandes à longue durée de conservation → souches ayant des propriétés bioprotectrices ???