

LES FICHES DU MOIS

Juin 2014 (fiches n°1871 à 1880)

Réhabilitez BKC

Les ammoniums quaternaires et les mélanges d'acides acétique/peracétique et d'eau oxygénée restent les champions de l'inactivation des bactériophages des bactéries lactiques. (fiche n°1871/31).

Des chercheurs américains et irlandais comparent les chymosines recombinantes bovine et de camélidés pour la fabrication de la mozzarella (fiche n°1874/42).

Au résumé n°1873/41, des technologues norvégiens améliorent la texture de pâtes pressées allégées grâce à l'emploi de babeurre, de protéines sériques dénaturées microparticulées et de lactobacilles mésophiles. Mais la saveur n'est toujours pas là.

Un décolmatage en flux inverse des membranes céramiques de 1,4 µm permet de réduire la vitesse de balayage et d'accroître la durée de fonctionnement. Résultat : une réduction du coût énergétique à 50% (résumé n°1876/43).

La cyclisation de l'acide glutamique N-terminal de la caséine gamma-3 donne un peptide intéressant en termes d'authentification technologique et d'âge des fromages

à pâte cuite et demi cuite : la caséine pyroglutamyl-gamma-3 (n°1877/41).

Le caséino-macropéptide (CMP) influence fortement la vitesse de dénaturation de la bêta-lactoglobuline. Des résultats de l'Inra de Rennes au résumé n°1878/33.

Développer des cires consommables et antimicrobiennes pour l'affinage des fromages: la thématique revient sur la vague du *green label*. Exemples à la fiche n°1880/41.

Si *Propionibacterium freudenreichii* possède deux enzymes capables de lipolyser la matière grasse, c'est bien l'enzyme extracellulaire qui est active. Une démonstration par les généticiens de l'Inra de Rennes (résumé n°1878/33).

Des microbiologistes néerlandais proposent deux tests simples pour estimer l'aptitude des souches de lactocoques à résister au séchage par atomisation (n°1872/31).

A la fiche n°1879/32, des chercheurs indiens révèlent la grande biodiversité des streptocoques thermophiles isolés de végétaux du sous-continent : activités acidifiante, protéolytique, uréasique, production de polysaccharides. ■

Certains les accusent de générer des souches de *Listeria monocytogenes* résistantes, notamment lors d'utilisation à des concentrations sub-létales. D'autres leur reprochent d'avoir des effets allergènes sur les muqueuses nasales ou les yeux, notamment via le nettoyage des lentilles oculaires. Les troisièmes les honnissent pour leurs dégâts sur la faune aquatique ou pour leur inefficacité à déverdir l'eau de leur piscine. Les derniers les diabolisent enfin pour leur activité spermicide ...

Ce que dit Sylvain Moineau, le spécialiste canadien des bactériophages, c'est que les ammoniums quaternaires à base de chlorure de benzalkonium (BKC) sont parmi les meilleurs biocides actifs contre les bactériophages des lactocoques. A égalité avec les mélanges d'acides acétique/peracétique et eau oxygénée, qui, au moins, en termes de corrosion, de piquage de nez et de pollution ne sont pas les derniers. ■RR

INFORMATION FROMAGÈRE

e-dfr

Dès le début de la prochaine saison, *La Documentation Fromagère Résumée* proposera, pour ceux qui le souhaitent, une version électronique des fiches. Sous format pdf, donc plus simple à archiver ou à inclure dans des bases de données, cette nouvelle formule restera, bien entendu, non diffusable. Des formules sur-mesure seront proposées à la demande pour les groupes qui

souhaitent disposer d'un abonnement multi-sites ou *ad libitum*.

Les fichiers seront envoyés individuellement à chaque abonné pour conserver la confidentialité des préoccupations de chacun. Ce que ne permet jamais réellement la centralisation des fiches sur un site.

Rappelons que les prestations de veille sont éligibles au Crédit Impôt Recherche et qu'il vous reste deux

livraisons avant de faire le choix de votre formule pour la fiche 1901 et ses suivantes. Pour plus de renseignements et/ou les plus impatientes, un bulletin d'abonnement accompagne la présente livraison. ■

Directeur de la publication : Jean-René Kerjean
Responsable de la rédaction : Romain Richoux
ACTALIA Produits Laitiers - BP 50915,
35009 Rennes Cedex - France
Tél. (33) 02.23.48.55.88
Fax. (33) 02.23.48.55.89