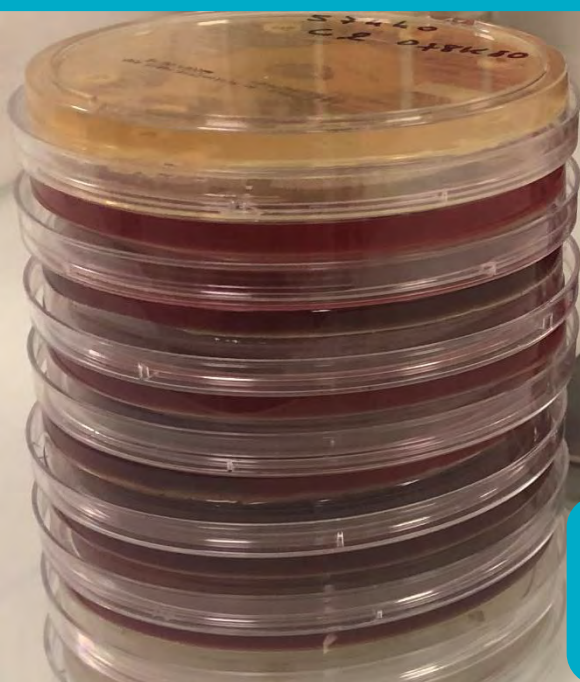


Influence de la congélation des soupes sur le résultat de l'analyse microbiologique



Romane GRANDIN, Céline CHEVANCE, Justine JEUSSELIN, Charlotte TEIXEIRA COSTA, Arnaud LEBRET, Pauline BERTON, Jean LE GUENNEC, Pierrick PABOEUF, Valérie NORMAND, Franck BOUCHET, Mathieu BRISSONNIER, Gwenaél BOULBRIA

1 20 échantillons de soupe immédiatement stockés au froid positif (T= 2°C- 8°C) et acheminé au laboratoire Labofarm dans les deux heures suivant le prélèvement.

2 A l'arrivée au laboratoire, le prélèvement a été homogénéisé et divisé en deux :

- Un échantillon a étéensemencé dans les 4 heures qui ont suivi le prélèvement (« fraîche ») ;
- Un échantillon a été congelé à -18°C pendant 24 heures, puis décongelé à 20°C avant ensemencement (« congelée »).

3 Les dénombrements exprimés en UFC/ml ont été transformés en logarithme décimal. Un test de corrélation a été réalisé pour chaque paramètre afin de montrer qu'il n'existe pas de correspondance entre les dénombrements microbiologiques après analyse d'un même échantillon en frais ou après congélation.

4 La congélation d'un échantillon de soupe, parfois réalisée pour des raisons pratiques, n'est pas recommandée pour évaluer sa qualité microbiologique.

