



Litteraturreferenser om gränser för tillväxt av patogener i obehandlad mjölk

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



BIBLIOGRAFISKA REFERENSER OM GRÄNSER FÖR TILLVÄXT AV PATHOGENER I OBEHANDLAD MJÖLK

- Barral J., 2011. Microflore du lait et effet barrière par rapport aux pathogènes. Actilait - Centre Fromager de Carmejane, France
- Barral J. et al., 2008. Influence de la pratique de la prématuration sur la qualité du lait, l'acidification et la qualité des fromages de chèvre de type lactique. Rapport technique interne, Actilait.
- Callon C. et al., 2006 Application of Single Strand Conformation Polymorphism – PCR method for distinguishing cheese bacterial communities that inhibit *Listeria monocytogenes*. Unité de Recherches Fromagères URF 545, INRA.
- Callon C et al., 2009. How microbiological populations can inhibit *Listeria monocytogenes* in the core of cheeses. 4th IDF Dairy Science and Technology.



BIBLIOGRAFISKA REFERENSER OM GRÄNSER FÖR TILLVÄXT AV PATHOGENER I OBEHANDLAD MJÖLK

- Callon C, et al., 2010. Simplification of a complex microbial anti-listerial consortium to evaluate the contribution of its ora in cheese. Int. J. Food Microbiol. (soumis).
- Callon C. et al., 2010. Is microbial diversity an asset for inhibiting *Listeria monocytogenes* in raw milk cheeses?. INRA, UR545 Recherches Fromagères.
- Dacosta Y., 2000. La bio-protection des aliments. Technique and Documentation, Lavoisier.
- Didienne R. Et al., 2005. Control of *Listeria monocytogenes* in raw-milk cheeses. Unité de Recherches fromagères INRA-URF
- Dieleveux V., 1998. Purification and characterization of anti *Listeria* compounds produced by *Geotrichum candidum*. Appl. Environ. Microb.
- Dieuleveux V, Guéguen M. 1998. Antimicrobial effects of D-3-phenyllactic acid on *Listeria monocytogenes* in TSB-YE medium, milk, and cheese. J. Food Protect. 61
- Gay M., 2005. Factors moderating *Listeria monocytogenes* growth in raw milk and in soft cheese made from a raw milk. Lait 85.



BIBLIOGRAFISKA REFERENSER OM GRÄNSER FÖR TILLVÄXT AV PATHOGENER I OBEHANDLAD MJÖLK

- Harris, L. J. et al., 1989. Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Against *Listeria monocytogenes*. *Journal of Food Protection*, Number 6.
- Imran M. Et al, 2010. From undefined red smear cheese consortia to minimal model communities both exhibit similar antilisterial activity on a cheese-like matrix. *Food Microbiol*, 27.
- Irlinger F and Mounier J., 2009. Microbial interactions in cheese: implications for cheese quality and safety. *Curr. Opin. Biotech.* 20.
- Laithier C, et al., 2004. Les biofilms dans les exploitations fabriquant des fromages de chèvre à coagulation lactique : localisation, nature et rôle sur la qualité des produits. *In 10èmes Rencontres Recherches Ruminants*, Institut de l'Élevage, INRA.
- Mainisnier-Patin S., Richard J., 1994. Potentiel inhibiteur de la nisine et de deux autres substances antibactériennes vis-à-vis de *Listeria monocytogenes* et problèmes soulevés par leur utilisation en technologie fromagère. Thèse de Doctoral, Université Lyon I.



BIBLIOGRAFISKA REFERENSER OM GRÄNSER FÖR TILLVÄXT AV PATHOGENER I OBEHANDLAD MJÖLK

- Mariani C., 2007. Ecologie microbienne des films présents à la surface d'affinage en bois de l'AOC "Reblochon de Savoie" et effet inhibiteur vis à vis de *Listeria monocytogenes*. Thèse de doctorat, Institut Agronomique Paris-Grignon.
- Mariani C. et al., 2008. Influence of the traditional cleaning on microbial ecology and anti- *Listeria* activity of different dairy wooden shelves. Presented at the 4th International Conference on the Food Factory of the Future, June 4th and 5th, Laval, France.
- Marjorie S., 2017. Effet de barrière des populations microbiennes des laits crus vis-à-vis de *Listeria monocytogenes* dans un fromage à pâte pressée non cuite. Biochimie, Biologie Moléculaire. Université Blaise Pascal - Clermont-Ferrand II; Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand I.



BIBLIOGRAFISKA REFERENSER OM GRÄNSER FÖR TILLVÄXT AV PATHOGENER I OBEHANDLAD MJÖLK

- Millet L, Saubusse M, Didienné R, Tessier L, Montel MC. 2006. Control of *Listeria monocytogenes* in raw-milk cheeses. *Int. J. Food Microbiol.*
- Oh DH, Marshall DL. 1993. Antimicrobial activity of ethanol, glycerol monolaurate or lactic acid against *Listeria monocytogenes*. *Int. J. Food Microbiol.*
- Raynaud S. et al., 2016. Caractérisation des conduites d'affinage à la ferme et étude des liens avec les paramètres d'ambiance des locaux et la qualité des fromages.
- Richard J., 1996. Utilisation de bactériocines pour la production d'aliments plus sûrs: mythe ou réalité? *Lait* 76.
- Stahl V, et al., 2008. Analysis of wooden shelves surface micro ora during the ripening of so and smear cheeses with respect to their anti-*Listeria monocytogenes* potential. Presented at the 4th International Conference on the Food Factory of the Future.