

Analyse de la diversité des populations microbiennes des aliments

El Sheikha Aly, Ana Condur, Le Nguyen Doan Duy, Gérard Loiseau, Didier Montet

La PCR-DGGE est utilisée pour caractériser la flore microbienne des produits alimentaires. Le principe repose sur l'extraction et l'amplification des gènes des ARN 16s ou 28s selon qu'il s'agit de bactéries ou de champignons. La PCR-DGGE est proposée comme un outil de détermination de l'origine des aliments. Les étapes d'extraction et de purification de l'ADN des levures et des moisissures ont été optimisées et permettent l'obtention de profils distincts.

L'extraction se fait en 3 étapes :

- (1) Lyse des parois cellulaires. (2) Extraction des ADN. (3) Concentration des ADN.

