

Bactéries lactiques : de la génétique aux ferments
Georges Corrieu, François Marie Luquet (dir.)

Sommaire

Préface / Remerciements / Introduction générale

Chapitre 1 – The taxonomy of lactic acid bacteria

- Introduction
- Définitions
- Techniques utilisées pour la classification et l'identification des bactéries lactiques
- Techniques génotypiques
- Techniques de typage
- Méthodes pour étudier des populations complexes
- Taxonomie des LAB : genres, groupes, espèces
- Conclusions et perspectives

Chapitre 2 – Génétique des bactéries lactiques

- Introduction
- Techniques de biologie moléculaire
- Modifications génétiques
- Séquençage des génomes
- Bioinformatique et bases de données
- Nouvelles techniques moléculaires
- Génomes et évolution
- Contrôle de l'expression et adaptation
- Conclusions et perspectives

Chapitre 3 – Métabolisme des bactéries lactiques

- Voies métaboliques
- Métabolisme de l'acide citrique
- Métabolisme de l'acide malique (fermentation malolactique)
- Production de polysaccharides exocellulaires (EPS)
- Métabolisme azoté
- Métabolisme lipidique
- Métabolisme de la paroi cellulaire et lyse
- Conclusions générales et perspectives

Chapitre 4 – Croissance et propriétés fonctionnelles des bactéries lactiques

- Croissance des bactéries lactiques
- Activité acidifiante
- Autres propriétés fonctionnelles
- Fermentation
- Stabilisation des ferments lactiques concentrés
- Conditionnement, stockage et utilisation commerciale des ferments
- Évaluation de la qualité des ferments
- Développements futurs

Chapitre 7 – Application des bactéries lactiques lors des fabrications fromagères

- Introduction
- Les différentes bactéries lactiques utilisées en fromagerie
- Rôles et propriétés attendues
- Nature et choix des bactéries selon les types de fromages
- Modalités de préparation et d'utilisation des ferments en fromagerie
- Conclusions et perspectives

Annexes / Index / Bibliographie