

Destruction des trichines par congélation de la viande de porc

Destruction des trichines par congélation de la viande de porc

Si l'espèce majeure de trichines responsable de la trichinellose est détruite par la congélation, d'autres espèces potentiellement pathogènes peuvent résister au traitement par le froid.

Dans un article paru dans la revue en ligne « Eurosurveillance », des chercheurs de différents pays ont présenté une synthèse de leurs travaux sur la destruction par congélation des trichines présentes dans la viande de porc. Si l'espèce majeure de trichines responsable de la trichinellose est détruite par la congélation, d'autres espèces potentiellement pathogènes peuvent résister au traitement par le froid.

On ne peut pas actuellement garantir que la congélation détruit les larves de *Trichinella britovi*

. Il faut donc mener de nouvelles études pour mettre au point un procédé de destruction par congélation efficace. En attendant, les auteurs préconisent de dépister systématiquement *T. britovi*

dans la viande de porc issue des régions où elle est naturellement présente.



Si