

Potentiel inhibiteur de souches d'entérocoques isolées de lait cru de la région d'Oran

Lazreg L^{1,3}, **Dalache F**^{2,3}, **Zadi-Karam H**³, **Karam N.E**³

1 : Département de Biotechnologie, Faculté des sciences de la nature et de la vie USTOMB, Oran, Algérie

2 : Département de Biologie université de Mostaganem, Algérie

3 : Laboratoire de Biologie des Micro-organismes et Biotechnologie, Université d'Oran, Algérie

Correspondance : lazreglouiza@yahoo.fr

Résumé

Les aliments constituent des habitats adéquats pour différents microorganismes. Le lait cru est un exemple de niche écologique contenant une population microbienne complexe et diverse. Cette population renferme des micro-organismes présentant un intérêt particulier en technologie laitière telles que les bactéries lactiques et des bactéries pathogènes ou des micro-organismes d'altération tels que *Staphylococcus*, *Pseudomonas*, ainsi que plusieurs entérobactéries.

Après les lactocoques et lactobacilles, le genre *Enterococcus* du groupe hétérogène des bactéries lactiques a connu un intérêt croissant. Grâce à l'importance de leurs propriétés technologiques et antimicrobiennes, les entérocoques ont fait l'objet de plusieurs études ces dernières années. Beaucoup d'aliments, notamment le lait cru contiennent naturellement un nombre variable d'entérocoques, en particulier les deux espèces *E. faecalis* et *E. faecium*. Leur potentiel inhibiteur permet de prolonger la durée de vie de ces aliments.

Vingt deux souches bactériennes ont été isolées à partir de lait cru de la région d'Oran. L'identification phénotypique montre que le lait cru contient parmi sa flore des souches d'*Enterococcus* dont deux espèces ont été identifiées à *E. durans* (2 souches) et *E. faecium* (6 souches).

La mise en évidence de leur potentiel inhibiteur par la méthode de Fleming *et al.* (1975) a révélé que ces souches bactériennes ont inhibé des bactéries à Gram+ et à Gram-. Deux souches d'*E. faecium* ont révélé par la méthode de Spelhaug et Harlander (1989) leur potentiel bactériocinogène vis-à-vis d'une souche d'*E. faecium* et deux bactéries à Gram - *Pseudomonas sp* et *Proteus mirabilis*.

Mots clés : Lait cru, *Enterococcus faecium*, inhibiteur, bactériocinogène.