

CONCLUSION

Les bactéries lactiques sont utilisées pour la conservation des aliments ; Elles agissent par l'intermédiaire de certains de leurs produits de métabolisme, d'altération et pathogène. La production d'acide lactique est le caractère le plus exploité dans ce domaine, mais d'autres produits de métabolisme tels que le peroxyde d'hydrogène et le diacetyl sont également des agents antimicrobiens.

Certaines bactéries lactiques sont par ailleurs susceptibles, si les conditions de développement sont favorables de synthétiser des bactériocines. Ces molécules de structure peptidique peuvent avoir une action antimicrobienne spécifique vis-à-vis de tel genre ou telle espèce.

Ces bactéries ont une importance économique car elles sont non toxiques, non immunogène pour les animaux de laboratoire et n'ont pas d'effet négatif sur la qualité organoleptique des produits.