

La presence de tels germes est due soit a une defaillance tres importante au niveau du traitement thermique. Les levures et les moisissures ont des formes > qui ne presente pas une tres grande thermoresistance : leur presence traduit donc egalement un defaut de traitement thermique ou plus souvent un dommage a l'emballage. Les levures provoquent en general une fermentation alcoolique avec degagement de CO<sub>2</sub> et bombage (