



MOTS CLES :

Laboratoire de microbiologie
Validation de barèmes
Optimisation de DLC
Ensemencement volontaire
Test de stabilité
Vieillessement



Compétences

- Déterminer et optimiser le durée de vie de vos produits
- Etudier le comportement de germes pathogènes tels que *Listeria monocytogenes* sur vos produits (challenge test)
- Identifier les sources de contamination de vos produits finis (écologie d'atelier)
- Valider vos barèmes de stérilisation/pasteurisation

POINT FORT

Nos compétences en microbiologie s'intègrent efficacement dans les projets de formulation (durée de vie des produits formulés) ou technologiques (efficacité destructrice des procédés).



Exemples de réalisations

- Réalisation de test de croissance de *Listeria monocytogenes* sur du saumon fumé
- Optimisation du barème de stérilisation de terrines et plats cuisinés
 - Détermination d'une atmosphère modifiée pour allonger la DLC de petits fours.
 - Ensemencement volontaire d'épices pour valider leur décontamination par lumière pulsée