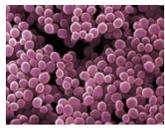


IDENTIFICATION DE LA FLORE D'INTÉRÊT LAITIER (FERMENTS, PROBIOTIQUES...) PAR PCR SPÉCIFIQUES



ACTALIA met à votre disposition des outils de biologie moléculaire pour identifier avec exactitude vos micro-organismes d'intérêt laitier jusqu'à la sous-espèce dans vos produits.

■ CONTEXTE

Les bactéries lactiques utilisées en qualité de ferments jouent un rôle prépondérant dans les bio-industries. Elles sont utilisées pour différentes applications :

- Comme outils de production (fromages, yaourts...) dans l'industrie laitière via leur capacité à transformer la matière première. Les ferments utilisés contribuent par l'acidification à limiter la prolifération de germes d'altération ou pathogènes. Ils produisent des métabolites secondaires qui interviennent dans le développement des arômes et de la texture des produits laitiers.
- Comme probiotiques dans certains produits alimentaires tels que les yaourts, préparations à base de poudre de lait, ou céréales qui auraient un effet bénéfique sur la digestion et la stimulation du système immunitaire.

■ OBJECTIFS

- Mettre à la disposition des professionnels des outils d'identification moléculaire plus précis que le séquençage de l'ADNr 16S.
- Identifier les germes jusqu'à la sous-espèce (ex: *Bifidobacterium animalis lactis*).
- Valider l'identité de vos souches en comparaison à des souches de référence ATCC par PCR spécifiques.

■ CONTENU

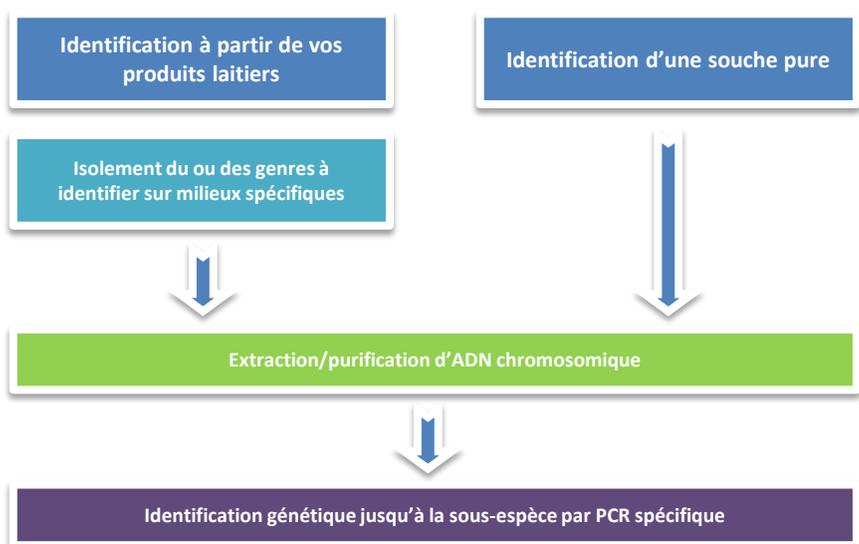
Plusieurs PCR (Polymerisation Chain Reaction) spécifiques ont été développées dans notre laboratoire ACTALIA Produits laitiers certifié ISO9001 afin d'identifier avec exactitude les flores d'intérêt utilisées et/ou retrouvées dans vos produits. Ces outils sont disponibles entre autres pour les micro-organismes suivants :

- *Lactobacillus acidophilus*, *Lb. johnsonii*, *Lb. salivarius*, *Lb. crispatus*, *Lb. gasseri*...
- *Lactobacillus casei*, *Lb. paracasei*, *Lb. rhamnosus*, *Lb. plantarum*, *Lb. pentosus*, *Lb. paraplantarum*...
- *Lactobacillus reuteri*, *Lb. fermentum*, *Lb. brevis*, *Lb. parabuchneri*...
- *Streptococcus thermophilus*,
- *Leuconostocs mesenteroides*, *Ln. lactis*, *Ln. citreum*, *Ln. carnosum*...
- *Bifidobacterium animalis*, *Bf. animalis* subsp. *lactis* ou *animalis*, *Bf. Bifidum*, *Bf. longum* subsp. *longum* ou *infantis*, *Bf. breve*...
- *Pediococcus acidilactici*...
- *Carnobacterium maltaromaticum*...
- *Enterococcus durans*, *Ec. faecalis*, *Ec. faecium*...

Cette identification est réalisable à partir d'une souche pure ou de clones isolés de vos produits.



Démarche d'identification des micro-organismes par PCR spécifique :



■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA Produits laitiers

ACTALIA Produits laitiers certifié ISO 9001 prestations analytiques d'expertises, vous propose une expertise et des outils pour évaluer vos produits laitiers.

Expertise / transfert de technologie / innovation / recherche & développement / solutions opérationnelles pour accompagner les acteurs de la filière laitière au quotidien pour assurer la sécurité et la qualité de vos produits, leur développement, ainsi que la création de valeur.

Retrouvez l'ensemble des compétences d'ACTALIA Produits Laitiers sur le site www.actalia.eu

■ PUBLIC CONCERNÉ

- Responsable R&D, qualité et production en entreprises de la filière laitière

■ MODALITÉS PRATIQUES

Etablissement d'une proposition sur mesure sous clause de confidentialité

Caroline HOARAU

c.hoarau@actalia.eu

419 route des Champs laitiers
CS50030
74801 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél : 04 50 97 93 40
Fax : 04 50 25 82 26
www.actalia.eu