

Procédés alimentaires et microbiologiques

Compétences

Expertise microbiologique :

- Etude des mécanismes de réponses des micro-organismes à des perturbations physiques et chimiques
- Utilisation de ces perturbations pour contrôler la physiologie, le métabolisme et la viabilité des microorganismes (et formes microbiennes résistantes)

Expertise en procédés : optimisation des procédés microbiologiques pour l'amélioration des qualités sensorielles et nutritionnelles des aliments.

Secteurs d'activité

- Industrie Alimentaire
- Industrie pharmaceutique
- Industrie cosmétique, hygiène et entretien
- Industrie textile
- Equipementiers industriels

Atouts/équipements spécifiques

- Plateforme d'Imagerie et de Spectroscopie : spectroscopie confocale spectrale, spectrofluorimétrie, spectroscopie Infrarouge à Transformée de Fourier (FTIR)
- Réacteurs Haute Pression
- Développement de technologies « douces »

Applications possibles

Développement et optimisation de procédés biotechnologiques et alimentaires :

- Amélioration de la conservation et de la reprise d'activité de microorganismes d'intérêt
- Amélioration de la destruction des formes résistantes de contaminants microbiens
- Sélection de souches d'intérêt et amélioration de la production de molécules d'intérêt (arômes, probiotiques)
- Amélioration des qualités sensorielles et sanitaires des aliments

Exemples de clients : Lesaffre, Senoble, Lactalis, Unilever, Merck, Seb, Air Liquide