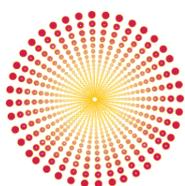


# Evolution de l'outil en ligne de prevision du comportement microbien Sym'previus

Pour aller encore plus loin dans la gestion et la maîtrise des risques microbiologiques en agroalimentaire.



EN SEPTEMBRE 2023, LE LOGICIEL **SYM'PREVIUS** S'ENRICHIT DE DEUX NOUVEAUX MODULES :



MODULE  
FONGIQUE



MODULE MAP  
(ATMOSPHERE MODIFIEE)

Les microorganismes fongiques (champignons) représentent l'une des premières causes du **gaspillage alimentaire** dans le monde ! Certains de ces micro-organismes fongiques peuvent présenter un risque sanitaire, dû à la production de mycotoxines responsables d'allergies ou d'infections et les autres altérer les produits. Malgré l'importance des moisissures dans l'industrie agroalimentaire, aucun outil de simulation du comportement fongique n'est aujourd'hui disponible pour les industriels.



Le nouveau module **FONGIQUE** de SYM'PREVIUS vise à combler ce manque. Cet outil permettra de prévoir le comportement des moisissures technologiques et d'altérations en fonction des caractéristiques physico-chimiques des produits et de la température de conservation pour la détermination des Durée de Vie.

Les emballages sous atmosphère modifiée (MAP) permettent de prolonger la durée de vie en rayon des aliments emballés, **sans exiger l'ajout de conservateurs ou de stabilisants chimiques** (forte demande de la part des consommateurs).



Le nouveau **module MAP** de SYM'PREVIUS facilitera la sélection des emballages adéquats et des mélanges gazeux en lien avec la formulation de l'aliment et ses conditions de stockage pour optimiser la Durée de vie des produits.

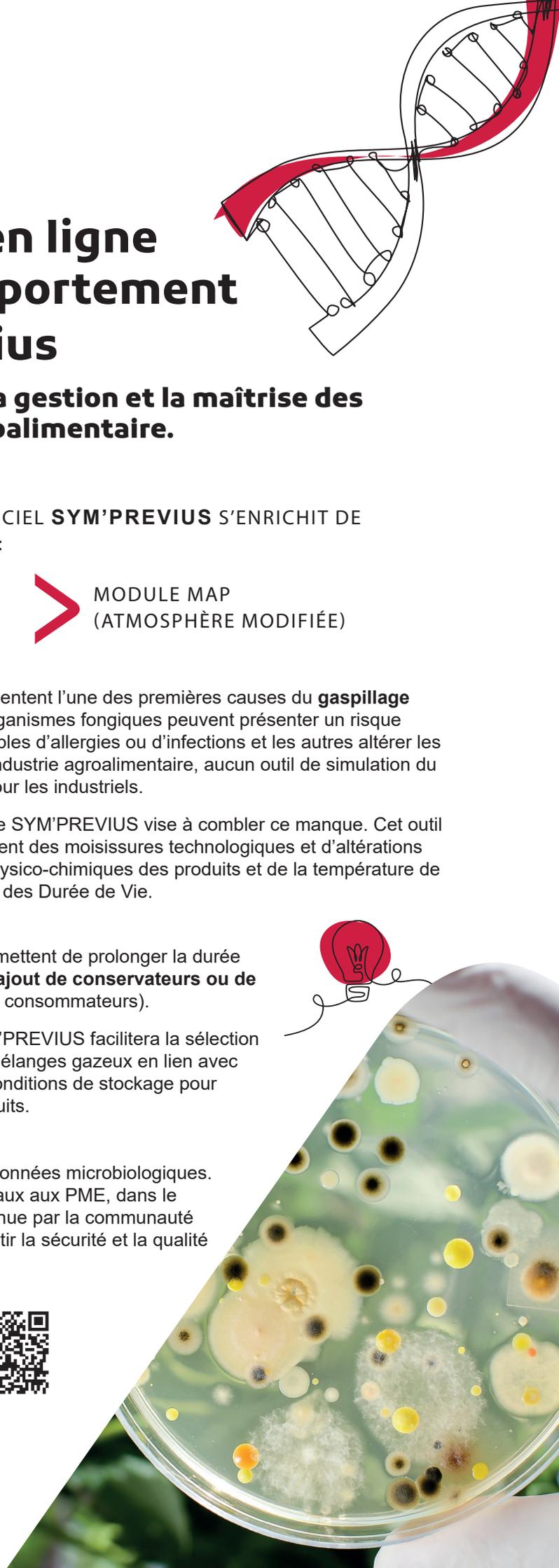
**SYM'PREVIUS** est un outil complet de prévision des données microbiologiques. Il accompagne les industriels, des groupes internationaux aux PME, dans le développement et la maîtrise de leurs produits. Reconnue par la communauté scientifique, cette application en ligne permet de garantir la sécurité et la qualité des aliments.

## TARIFS 2024

Module de base : 500 HT/an  
Module fongique : 600€ HT/an  
Module MAP : 600€ HT/an



L'abonnement se fait en ligne sur le site dédié  
<https://symprevius.eu/abonnement/>



# UN RÉSEAU COLLABORATIF

Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre des **entreprises agroalimentaires** (Bel Group, Savencia Fromage & Dairy, Danone, Pernod Ricard), des **organisations interprofessionnelles** (ACTIA, CNIEL), des **centres techniques agroalimentaires ITAI** (ACTALIA, ADIV, ADRIA, Aérial, CTCPA, IFIP) des **laboratoires publics français** (ENVA, INRAE, LUBEM).



## CONTACT

**Service Client ADRIA**  
serviceclients@adria.fr  
02.98.10.18.51

**Abonnement**  
symprevius@adria.tm.fr

**ADRIA**  
FOOD EXPERTISE

## ADRIA

ADRIA accueille  
la cellule opérationnelle de Sym'Previus

**ADRIA**  
ZA de Créac'h Gwen  
29196 QUIMPER Cedex  
02.98.10.18.18

[www.adria.tm.fr](http://www.adria.tm.fr) | [www.symprevius.eu](http://www.symprevius.eu)

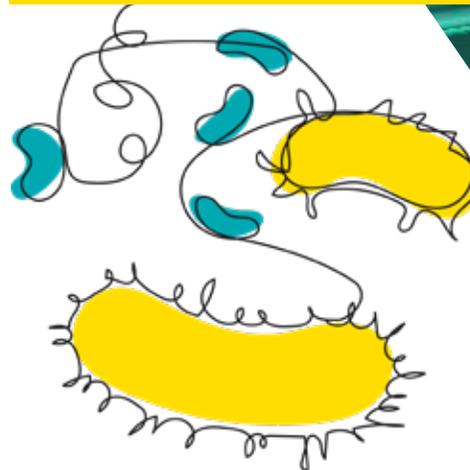
**SYM'PREVIUS**

**Application en ligne**

**de prévision**

**du comportement microbien**

[www.symprevius.eu](http://www.symprevius.eu)



**ADRIA**  
FOOD EXPERTISE

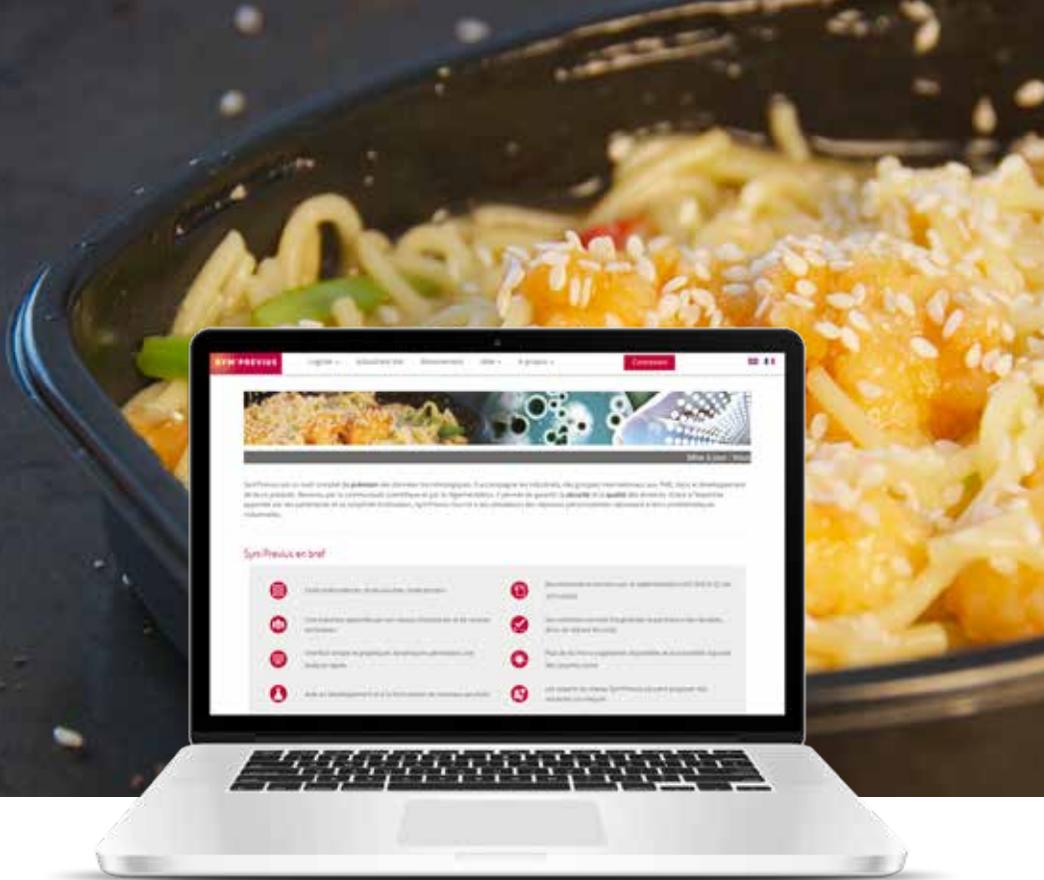


GARANTIR LA QUALITÉ  
& LA SÉCURITÉ DES PRODUITS AVEC

# SYM'PREVIUS

Constitué de différents modules (prévision de la croissance bactérienne, Inactivation thermique, Identification des dangers, Fongique, Atmosphère modifiée (MAP)), Sym'Previus est votre partenaire pour vous accompagner dans :

- La **formulation** et la détermination de la **durée de vie d'un produit**
- L'**évaluation** de l'efficacité d'un **traitement thermique**
- L'**optimisation** des résultats des **tests de croissance**
- L'**identification** des étapes à risque dans un **procédé de fabrication**
- La **sélection** des **emballages adéquats** et des **mélanges gazeux** en lien avec la formulation de l'aliment et ses conditions de stockage
- La **prise en compte** du comportement de **souches fongiques** technologiques et d'altérations
- L'**évaluation** de l'impact d'une **rupture de la chaîne du froid**...



**SYM'PREVIUS est un outil complet de prévision des données microbiologiques. Il accompagne les industriels, des groupes internationaux aux PME, dans le développement de leurs produits en facilitant l'identification des dangers microbiologiques, détermination de la durée de conservation et l'optimisation des formulations et des procédés de fabrication.**

Dédié à toutes les matrices alimentaires, il permet de prévoir l'évolution de la contamination microbienne en tenant compte des variabilités inhérentes aux produits, aux procédés et aux micro-organismes\*.

**Reconnue par la communauté scientifique, cette application en ligne permet de garantir la sécurité et la qualité des aliments.**

\*comme indiqué dans le règlement CE 2073-2005



## RÉSEAU D'EXPERTS

Expertise apportée par un réseau d'industriels et de centres techniques de l'agroalimentaire



## ACCESSIBLE ET INTUITIF

Interface simple et graphiques dynamiques permettant une analyse rapide



## DIFFÉRENTS MODULES

5 modules disponibles pour vous accompagner au quotidien



## BASE DE DONNÉES

Plusieurs micro-organismes disponibles et possibilité d'ajouter des souches-usine



## ABONNEMENT ANNUEL

Abonnement annuel personnalisable en fonction de vos besoins



## APPLICATION EN LIGNE

Sym'Previus est accessible en ligne sur : [www.symprevius.eu](http://www.symprevius.eu)