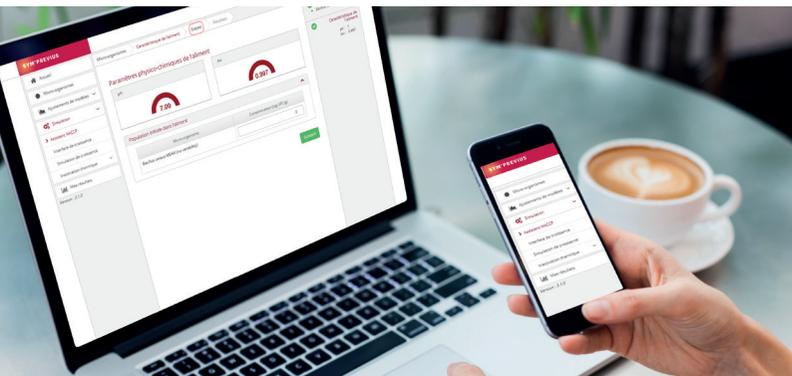


OBJECTIFS DE SYM'PREVIUS

Grace à ses modules de prévision de la croissance bactérienne, de l'inactivation thermique et d'identification des dangers, Sym'Previus permet de répondre au mieux aux problématiques rencontrées par l'industrie agroalimentaire comme par exemple :

- Formulation et détermination de la durée de vie d'un produit
- Evaluation de l'efficacité d'un traitement thermique
- Optimisation des résultats des tests de croissance
- Identification des étapes à risque dans un procédé de fabrication
- Evaluation de l'impact d'une rupture de chaîne du froid



SONT CONCERNÉS :

Responsables Qualité
Responsables R&D
Équipes R&D
Développeurs de Produits
Responsables Procédés

Sym'PREVIUS



CONTACTS

Yvan LE MARC
yvan.lemarc@adria.tm.fr
02.98.10.18.38

Abonnement
Karen FRANCOIS
symprevius@adria.tm.fr



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 | www.adria-formationagroalimentaire.fr



SYM'PREVIUS

Application en ligne
de prévision
du comportement bactérien
www.symprevius.eu

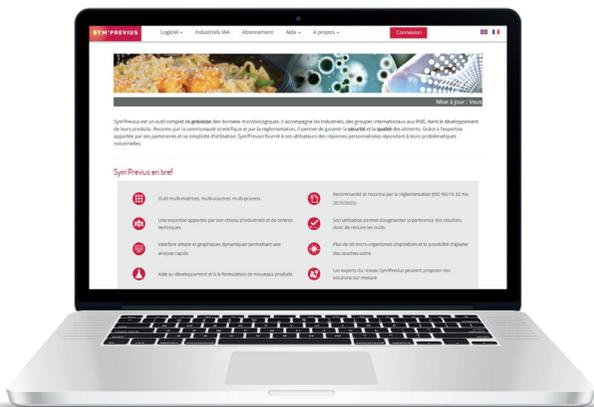
SYM'PREVIUS

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.

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

[...DE LA FORMULATION
À LA DURÉE DE VIE
DE L'ALIMENT

SYM'PREVIUS
WWW.SYMPREVIUS.EU...]



RÉSEAU D'EXPERTS

Expertise apportée par un réseau
d'industriels et de centres techniques
de l'agro-alimentaire (ITAI)



ACCESSIBLE ET INTUITIF

Interface simple et graphiques
dynamiques permettant
une analyse rapide



BASE DE DONNÉES

Plus de 40 micro-organismes
disponibles et possibilité d'ajouter
des souches-usine



ABONNEMENT ANNUEL

Sym'Previus est disponible en ligne,
en version gratuite ou Premium.
www.symprevius.eu

PRINCIPE DE SYM'PREVIUS

Sym'Previus est un logiciel d'aide à la décision conçu pour faciliter l'identification des dangers microbiologiques, la 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 prenant en compte les différentes variabilités inhérentes aux produits, aux procédés et aux micro-organismes*

*comme indiqué dans le règlement CE 2073-2005