

LES ALTÉRATIONS FONGIQUES  
ET/OU BACTÉRIE SPORULÉE

## DES PROBLÉMATIQUES QUI VOUS CONCERNENT ?

## [...IMAGINONS ENSEMBLE LES SOLUTIONS DE DEMAIN !...]

### LES LEVIERS : ATMOSPHÈRE MODIFIÉE, CLEAN LABEL, SANITATION

Prise en compte de l'environnement pre, per, post process sur le comportement microbiologique, les propriétés fonctionnelles et organoleptiques de la denrée alimentaire pour optimiser les leviers technologiques permettant de limiter le risque d'altération d'origine microbiologique. Au delà de la formulation et procédés, l'UMT priorise sur l'acquisition de données relatives aux atmosphères modifiées, gestion du plan de nettoyage en place et problématique du clean label.

### LES OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION

Incrémentation des outils existants et/ou développement d'interfaces graphiques pour une application donnée en collaboration avec des industriels partenaires du projet. Ces outils permettent un accès simplifié à une base de données composée d'éléments de veille et/ou permettant l'utilisation de modèles mathématiques reconnus et adaptés.

CONTACTEZ-NOUS !

[qsa@adria.tm.fr](mailto:qsa@adria.tm.fr)

### [...DES POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT...]

- **Privé** (CIR, Valorial...)
- **Public** ( ANR, FEDER, projets européens, collaboratifs...)

# UMT

Unités Mixtes Technologiques

Une reconnaissance nationale pour  
nos activités de R&D...

Depuis plus de 10 ans, l'ADRIA s'engage dans la lutte contre le gaspillage dû aux altérations d'origines microbiologiques (contaminants fongiques et sporulés) en industrie agro-alimentaire.

Les travaux de recherche menés depuis 2009 par les équipes dans le cadre des UMT, ont fait de la pointe Finistère une référence en la matière.

Les UMT sont des outils de partenariat entre un institut technique et une unité de recherche publique. Ils sont mis en place et soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Depuis 2009, l'ADRIA collabore avec le LUBEM (Laboratoire Universitaire de Biodiversité et Ecologie Microbienne) sur les problématiques d'altération dans le cadre de 3 UMT : UMT ACTIA PHYSIOPT (2009 - 2013) UMT ACTIA SPORE RISK (2014 - 2018) UMT ACTIA ALTER'IX (2019 - 2023).



## CONSERVATION DES ALIMENTS ET LUTTE CONTRE L'ALTÉRATION EN IAA

Travaux de Recherche et Développement  
Applications en ligne d'aide à la décision  
Prestations sur mesure





# [...PRESTATIONS CLÉ EN MAIN...]

Prestations fondées sur nos travaux  
de Recherche et Développement



## CARACTÉRISATION MOLÉCULAIRE

**Caractériser les isolats bactériens pathogènes, altérants ou les flores technologiques dans les aliments**

- Identification des sources de contaminations pour les industriels
- Distinction et pathogénicité des bactéries du groupe *Bacillus cereus*
- Etude de la diversité bactérienne
- Détermination du stress bactérien à l'aide de biomarqueurs

## [...PROCÉDÉS ET MISE EN OEUVRE...]

Outils analytiques et expertise adaptés à la surveillance de l'hygiène des procédés de production en industries agroalimentaires



## RISQUE D'ALTÉRATION

**Optimiser un protocole de contrôle de stabilité de produit**

- Sélection des souches au sein d'une collection caractérisée
- Evaluation de la croissance pour différents taux de contamination, différents temps et conditions de stockage
- Sélection et test des techniques de dénombrements, des suivis physico-chimiques et sensoriels

## [...PROCÉDÉS ET MISE EN OEUVRE...]

Détermination du temps de pré-incubation des produits lors des tests de stabilité / stérilité et analyse du risque d'altération par des spores résistantes au process.