

NO MICROBIAL SPOILERS IN FOOD



Gaspillage, qualité, rentabilité : tout commence par l'altération

La biodiversité des bactéries, levures et moisissures responsables de l'altération des aliments évolue constamment, influencée par le changement climatique ainsi que par les nouvelles pratiques agricoles et de transformation des aliments.

Comment les détecter ? Comment anticiper leur impact ? Comment limiter les pertes qu'ils génèrent ? Un seul micro-organisme peut altérer un lot entier, entraîner du gaspillage, et nuire à la qualité, à la rentabilité et à l'image de marque.

Comprenez les
mécanismes
d'altération pour
mieux cibler vos
actions qualité

Identifiez les sources
invisibles de gaspillage
dans vos process de
production

Découvrez des
approches innovantes
issues de la recherche et
de l'expérience terrain

Cette nouvelle édition de **"Microbial Spoilers In Food"** propose aux acteurs de l'agroalimentaire un accès direct aux dernières connaissances scientifiques, pour mieux **comprendre les causes d'altération, anticiper les risques, et améliorer la performance** de leurs produits.



Informations pratiques :

La langue principale du colloque est l'anglais.

L'inscription est payante. Tarifs préférentiels "Early Bird" disponibles jusqu'au 10 avril 2025.

Toutes les informations sont disponibles sur notre site spoilersinfood.com.

Pour toute information complémentaire, contactez hello@spoilersinfood.com.

Rejoignez-nous
sur LinkedIn



[Je m'inscris](#)

