



Conserver durablement vos microorganismes d'intérêt

Notre solution BioBanque



Les microorganismes présents dans les matrices alimentaires, qu'ils soient ajoutés (biopréservateurs, ferments) ou isolés (microorganismes pathogènes, d'altération), sont très souvent spécifiques à une filière, à un processus de transformation ou encore à un produit.

Pour améliorer **la maîtrise** de fabrication ou **sécuriser** une production, il est utile de conserver ces microorganismes sur le long terme tout **en garantissant à la fois leur intégrité et leur viabilité**.

Disposer d'un panel représentatif de microorganismes s'avère particulièrement avantageux pour :

- Vérifier une **nouvelle méthode analytique** de détection ou de dénombrement sur des isolats spécifiques et représentatifs de vos produits
- Estimer la durée de vie d'un produit par un **test de croissance** en conditions réelles
- Réaliser des **essais inter-laboratoires** avec des souches stables et bien caractérisées

- Tester le comportement microbiologique d'une **nouvelle formule** ou d'un processus de fabrication face, par exemple, à une bactérie d'altération de terrain
- Conserver toutes les caractéristiques des **souches technologiques** (ferments ou biopréservateurs)

D'autre part, avec des méthodes de caractérisation de plus en plus précises (par exemple le séquençage du génome complet), il convient de conserver spécifiquement les isolats pour assurer une parfaite stabilité de toute l'information génétique au cours du stockage.

La conservation de microorganismes pathogènes (*Salmonella*, *Cronobacter*, *Listeria*, etc.) permet également d'investiguer, a posteriori, **les sources et les flux de contamination récurrents** au sein d'un site de production.

Notre solution BioBanque

C'est l'assurance d'un **service complet et fiable** de conservation des isolats :

- **Préservation durable sur plusieurs années** de l'intégrité et de la viabilité des cellules par leur plongée dans une substance **cryoprotectrice à -80°C**
- **Minimisation du risque de mutation** ou d'altération des caractéristiques phénotypiques par la réduction du nombre de manipulations des isolats
- **Remise à disposition en toutes circonstances** garantie par deux enceintes de stockage à ultra-basse température, séparées et contrôlées en temps réel
- Restitution rapide des isolats avec établissement d'un **rapport de conformité**
- **Contrôles qualité rigoureux** à chaque étape des opérations : contrôle de viabilité, de pureté et d'identité des souches
- **Conformité de l'organisation au regard des exigences ISO 11133** avec la constitution de deux stocks distincts (stocks de référence et stocks de travail)

Les + du réseau Eurofins

- **Conseil et expertise** de nos spécialistes en microbiologie des aliments pour un accompagnement personnalisé
- **Traçabilité complète** et anonymisation des isolats pour disposer d'échantillons fiables et qualitatifs
- Offre flexible avec un **forfait** de stockage à renouveler annuellement
- **Caractérisation** complémentaire par différentes méthodes innovantes
- Réalisation de **Challenge test** pour déterminer si un produit est susceptible de permettre ou non le développement d'une bactérie pathogène
- Accompagnement dans la vérification de méthodes



Pour plus d'information, contactez votre interlocuteur Eurofins habituel ou : AgroalimentaireFR@eurofins.com
Nous vous répondrons dans les plus brefs délais.