

Procédé de séchage de bactéries probiotiques

Description

Des scientifiques de l'Unité de Recherche l'Unité Science et Technologie du Lait et de l'Oeuf (STLO) de l'INRA et AGROCAMPUS Ouest ont mis au point un procédé de production de bactéries (levains, probiotiques humains ou animaux) sous forme sèche grâce à un procédé de séchage par atomisation effectué directement sur milieu de culture. Il s'agit d'un procédé de préparation d'une poudre probiotique comprenant au moins une bactérie probiotique en utilisant un milieu nutritif « deux-en-un » .



Type de transfert envisagé

Licence ou option de licence avec programme de R&D

Avantages

Procédé simplifié et peu coûteux dont l'efficacité est comparable à la lyophilisation Ce procédé limite le risque de contamination et le risque de perte cellulaire (2 étapes au lieu de 4) Ce procédé réduit fortement le coût énergétique associé à l'étape d'élimination d'eau et permet un traitement simplifié de la solution Ce procédé peut être mis en œuvre à grande échelle sur des installations industrielles

Applications potentielles

Probiotiques et ferments pour l'alimentation humaine et animale.

Mots clés

séchage, probiotique, nutriment, levains, animal, humain

Echelle TRL 1 2 3 **4** 5 6 7 8 9

Stade de développement

Le brevet n°EP 15306465.4 protège le procédé de préparation d'une poudre probiotique comprenant au moins une bactérie probiotique

Laboratoire:

INRA & Agrocampus Ouest - STLO

Chercheurs:

Romain Jeantet

Contact:

Laure Akomia - TChargée de valorisation
laure.akomia@inra.fr +33 01 42 75 94 43