LA MÉTAGÉNOMIQUE DE L’INDUSTRIE ALIMENTAIRE

FEURER Carole
Chargée de projets en microbiologie et experte pour la surveillance épidémiologique des contaminants dans la filière porcine - Partenaire du RMT ACTIA Florepro

La métagénomique permet de répondre aux questions suivantes :
• Pourquoi mon lot n’est-il pas conforme ?
• Quelles sont les bactéries responsables de l’altération de mon produit ?
• Comment évolue la flore microbienne au cours de la conservation de mon produit ?
• Comment évolue la flore microbienne lors de la fermentation d’un produit fermenté ?
• Puis-je prolonger la durée de vie de mon produit ?
• Quelle sera l’influence d’un changement de formulation ou de conditionnement sur la composition et l’évolution
de la flore microbienne ?