

Sayens - Projet technologique

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/projets-technologiques/liquides/>

LLIQUIDES



Savoir-faire secret

Laboratoire d'adossement:

PAM

Université de Bourgogne - Institut Agro Dijon

Levains agroalimentaires

Bio-protection des végétaux Probiotiques

Contexte

Les microorganismes s'intègrent dans de nombreux procédés industriels qu'ils soient traditionnels, comme la transformation d'une matière première d'origine végétale ou animale, ou biotechnologiques pour la synthèse de molécules à haute valeur ajoutée.

Cependant, l'absence de résistance des souches au stress liés à ces procédés peut s'avérer un critère fortement discriminant pour la sélection de souches d'intérêt. De plus, la réhydratation des microorganismes peut, si elle est mal conduite, entraîner des problèmes de contamination ou d'inefficacité de l'ensemencement. Enfin, le séchage appliqué à la production de souches destinées à une application très ciblée n'est pas rentable.

Innovation

Liquides est une technologie permettant de conserver des microorganismes d'intérêts sous forme liquide, à température ambiante ou au froid.

Cette technologie permet de conserver des microorganismes non ou difficilement séchables.

Elle augmente la praticité d'utilisation des microorganismes en limitant des pertes de viabilité dues à une réhydratation mal gérée.

Elle permet une disponibilité de biomasse sans coût énergétique pour sa conservation, sans risque de contamination et permet une utilisation directe en doses adaptées par l'utilisateur final.

Bénéfices

La technologie LLIQUIDES présente des avantages concurrentiels communs aux levains liquides frais :

- Directement utilisables (diminution des manipulations, réduction des risques de contamination, facilité d'usage) ;
- Forte densité microbienne ;
- Réduction des étapes de production : production plus rapide et économique du fait de l'absence de l'étape de séchage ;
- Possibilité de produire des microorganismes non résistants au séchage ;
- Possibilité de proposer des petites doses.

Contact : thomas.blum@sayens.fr