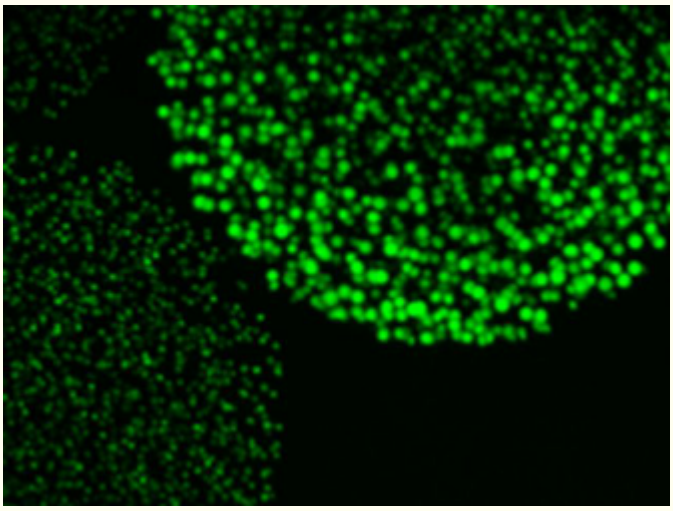
Sayens - Projet technologique

https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/projets-technologiques/probiofilm/

ProBioFilm



Brevet N° WO 2018/189490 A1

Laborataire d'adossement:

UMR PAM
Université de Bourgogne - AgroSup Dijon

Agro-alimentaire

Alimentation animale

Compléments alimentaires

Santé

Contexte

Depuis plus de 10 ans, le marché mondial des produits contenant des probiotiques connaît une évolution très rapide dans l'alimentation humaine, animale et les compléments alimentaires (35 milliards d'euros en 2015 – CAGR 8%).

Malheureusement, les probiotiques passent très difficilement la barrière acide de l'estomac et celle du suc pancréatique. Seulement 10 % atteignent l'intestin sous forme dispersée (planctonique) avec une efficacité somme toute relative compte tenu de la charge délivrée.

Pour accroître leur efficacité, l'industrie agro-alimentaire a donc opté pour des solutions permettant d'augmenter la capacité des probiotiques à survivre à ce stress (augmentation de la charge initiale, adaptation des souches).

Innovation

La technologie Probiofilm consiste à encapsuler les bactéries probiotiques sous forme de biofilms dans des microcapsules de pectine, les rendant plus résistantes aux stress rencontrés lors des process industriels, dans le tractus gastro-intestinal et améliorant leur capacité d'adhésion et leur activité anti-inflammatoire dans l'intestin.

L'originalité de cette invention réside principalement dans l'encapsulation des probiotiques dans des microcapsules de pectine, qui permettent le développement bactérien en biofilms, la vectorisation de ces biofilms et leur relargage ciblé dans l'intestin.

Bénéfices

- **Meilleure survie aux process industriels**
- **Meilleure résistance aux stress gastro-intestinaux**
- **Meilleure efficacité probiotique : capacité d'adhésion au tractus intestinal et activités bénéfiques accrues**

Contact : thomas.blum@sayens.fr