

COMMENT AMÉLIORER

EXEMPLES

## LES PROCÉDÉS DE FABRICATION DES ALIMENTS

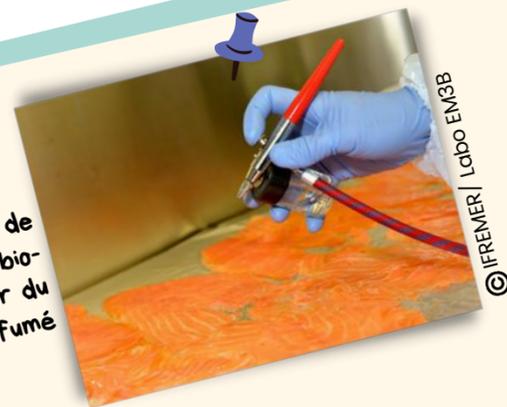
POUR NOTRE MICROBIOTE



### LA BIO PRÉSERVATION DES ALIMENTS

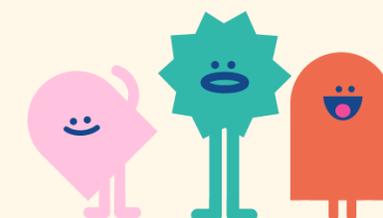
La technique de bio-préservation consiste en l'ajout volontaire de micro-organismes dans les aliments pour améliorer leur conservation. Ils rentrent en compétition avec d'autres micro-organismes responsables de l'altération et pathogènes, et ainsi limitent leur développement. Le laboratoire MASAE de l'IFREMER dispose, en copropriété avec ONIRIS Nantes, de collections de bactéries lactiques isolées de différents écosystèmes marins, sans danger pour la santé. Certaines souches sont efficaces pour empêcher la croissance de bactéries pathogènes, d'autres pour retarder le développement de bactéries d'altération.

Pulvérisation de bactéries bio-protectrices sur du saumon fumé



### AMÉLIORER LA COMPOSITION DES ALIMENTS

L'INRAE a créé l'Amibiote : une baguette inédite riche en prébiotiques ! Elle contient des fibres végétales variées rigoureusement sélectionnées pour leurs effets bénéfiques sur le microbiote. La pluralité des fibres végétales apportées par l'Amibiote profite à notre microbiote et plus largement à notre santé !



### FABRIQUER DES PROBIOTIQUES

Les probiotiques sont des micro-organismes vivants qui exercent des effets positifs sur la santé. En apportant à l'organisme des quantités importantes de bactéries bénéfiques, le microbiote va être enrichi favorablement. Pour les fabriquer sous forme de complément alimentaires, le laboratoire PileJe sélectionne des micro-organismes qui répondent aux trois conditions suivantes :

- Les souches doivent être identifiées et testées. Elles ne doivent pas présenter de toxicité pour l'organisme.
- Elles doivent être gastro-résistantes. Elles vont devoir progresser au sein de milieux extrêmes et résister à l'acidité de l'estomac, aux enzymes digestives, aux sels biliaires, etc... Si les bactéries ne résistent pas à ces conditions, elles n'atteindront pas l'intestin grêle et le côlon vivants et ne pourront pas exercer leurs effets bénéfiques.
- Les souches doivent bien adhérer à la muqueuse intestinale afin de rester suffisamment longtemps dans l'organisme pour exercer leur effet bénéfique