

## Spoilers2013 ► Colloque scientifique **Microbial Spoilers In Food**



du lundi 1<sup>er</sup> au mercredi 3 juillet 2013

Pôle Pierre Jakez Hélias – UBO / Creac'h Gwen, Quimper

[www.spoilers2013.com](http://www.spoilers2013.com)

Connaissance des flores microbiennes d'altération des aliments... Comment les maîtriser et limiter ainsi les pertes économiques pouvant être considérables pour les industriels ?

## L'ALTERATION MICROBIENNE DES ALIMENTS

6<sup>ème</sup> symposium scientifique co-organisé par l'ADRIA Développement, l'UBO/ LUBEM et la Technopole Quimper-Cornouaille.

► **Le MERCREDI 3 juillet, l'après-midi** sera consacrée aux FLORES MICROBIENNES responsables de d'altération des ALIMENTS et à la maîtrise des risques liés à leur développement.

Les **PME/PMI agroalimentaires du territoire** seront accueillies par des industriels participant au symposium. Leur seront exposés **les points forts** de ce rassemblement scientifique international, et plus particulièrement les informations stratégiques pour l'entreprise.

Ensuite, seront présentés les **témoignages et approches pouvant être appliqués en industrie pour une meilleure connaissance et à terme la maîtrise de ces altérations.**

Cette dernière session dédiée aux approches **directement transposables aux industries** fera l'objet d'un accompagnement des représentants des PME/PMI par des membres du comité scientifique.

### ■ DEROULEMENT

**13H25** : ACCUEIL ADRIA-UBO/LUBEM- Technopole dans le hall du Pôle Pierre Jakez Hélias / UBO-Quimper

**13H30 > 13H45** : interventions des industriels BELL, ENTREMONT et Brioche PASQUIER, respectivement Emmanuel JAMET, Laurence ABRAHAM et Solène ALLOYER

**13H45 > 14H** : introduction de la session dédiée aux moyens de contrôle de ces altérations

### REDUCTION DES RISQUES

#### Les avancées récentes sur les technologies

**14H > 15H35** : Vers une approche intégrée pour réduire le risque d'altération des produits alimentaires / Diversité génétique et phénotypique des deux espèces les plus thermorésistantes responsables de l'altération des produits appertisés acides / Intérêts et besoins industriels : vers l'évaluation des risques d'origine fongiques / Evaluation in vitro et in situ des activités antifongiques de bactéries lactiques et propioniques contre les champignons altérants les produits de panification / Prévalence des champignons thermorésistants au sein des édulcorants, de l'emballage et de l'environnement de traitement : méthodologie et prévention de l'altération des boissons.

**15H35 > 16H10** : échanges / pause-café

**16H10 > 16H50** : Récentes avancées sur l'utilisation du plasma d'azote en tant que technologie utilisée dans les procédés alimentaires / Un contact prolongé avec les désinfectants ou les biocides induit une réponse adaptative de *Pseudomonas* / Préservation de la Nisin par microencapsulation via l'utilisation d'une technologie vibratoire / Facteurs influençant la capacité de bioconservation des bactéries lactiques en saucisses de Fancfort

**17H** : CLÔTURE du Symposium

### ■ INSCRIPTION GRATUITE :

Fabienne JOLIVET, Technopole Quimper-Cornouaille  
[fabienne.jolivet@tech-quimper.fr](mailto:fabienne.jolivet@tech-quimper.fr) / Tel. 02 98 100 200

■ CONTACT / information : [info@spoilers2013.com](mailto:info@spoilers2013.com)

