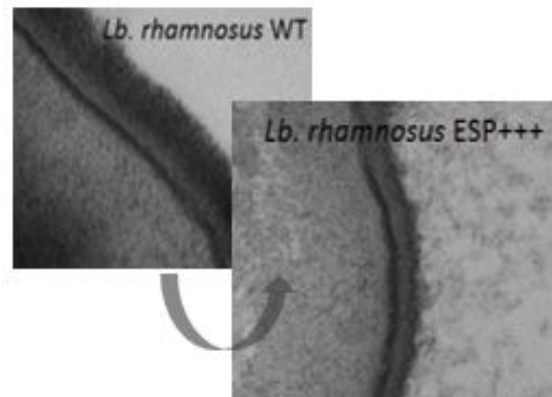


Nouvelle Méthode de Sélection de Souches Bactériennes Surproduisant des Exopolysaccharides

Description

L'équipe de recherche a développé une nouvelle méthode pour la sélection de souches de bactéries lactiques qui produisent une grande quantité d'exopolysaccharides. Sans intervention moléculaire, cette méthode peut s'appliquer pour l'industrie agroalimentaire : la souche et ou les EPS produits. Plusieurs EPS ont été caractérisés et peuvent se servir comme texturant, émulsifiant et/ou probiotique.



Type de transfert envisagé

Licence pour la méthode ou des souches spécifiques, ou option de licence avec programme de R&D

Avantages

- Plusieurs secteurs d'activité concernés
- Sans recours aux phages, ni antibiotiques, ni modifications génétiques moléculaires
- Organismes GRAS, respecte la réglementation européenne actuellement en vigueur sur l'alimentation
- Technique s'applique à de nombreuses souches
- Brevet récent

Applications potentielles

- Trois filiales économiques majeures sont concernées :
- les laboratoires qui proposent l'optimisation de souches sans modifications génétiques moléculaires ;
 - Les industriels qui cherchent à augmenter/diminuer leur rendement d'EPS (en agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique) ;
 - les producteurs de LAB à la recherche de nouvelles souches ou des souches améliorées pour leur clients dans l'industrie agro-alimentaire et/ou nutraceutique.

Mots clés

Exopolysaccharide, bactéries lactiques, probiotiques, fermentation, méthode de sélection, non-OGM, alimentaire

Echelle TRL **1** **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9**

Stade de développement

La méthode a déjà été appliquée à de nombreuses souches commercialisables dont *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactococcus lactis* et *Lactobacillus pentosus* parmi d'autres

Laboratoire:

MICA

Chercheurs:

Saulius Kulakauskas, Marie-Pierre Chapot-Chartier

Contact:

Austin SHOWALTER
Chargé de Valorisation
Austin.Showalter@inrae.fr
+33 646 545 215

Date: 25-01-2021