

## Procédé de séchage de bactéries probiotiques

### Description

Des scientifiques de l'Unité de Recherche l'Unité Science et Technologie du Lait et de l'Oeuf (STLO) de l'INRA et AGROCAMPUS Ouest ont mis au point un procédé de production de bactéries (levains, probiotiques humains ou animaux) sous forme sèche grâce à un procédé de séchage par atomisation effectué directement sur milieu de culture. Il s'agit d'un procédé de préparation d'une poudre probiotique comprenant au moins une bactérie probiotique en utilisant un milieu nutritif « deux-en-un ».



### Type de transfert envisagé

Licence ou option de licence avec programme de R&D.

### Avantages

Procédé simplifié et peu coûteux dont l'efficacité est comparable à la lyophilisation. Ce procédé limite le risque de contamination et le risque de perte cellulaire (2 étapes au lieu de 4). Ce procédé réduit fortement le coût énergétique associé à l'étape d'élimination d'eau et permet un traitement simplifié de la solution. Ce procédé peut être mis en œuvre à grande échelle sur des installations industrielles.

### Applications potentielles

Probiotiques et ferments pour l'alimentation humaine et animale.

### Mots clés

séchage, probiotique, nutriment, levains, animal, humain

### Echelle TRL

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

### Stade de développement

Le brevet n°EP 15306465.4 protège le procédé de préparation d'une poudre probiotique comprenant au moins une bactérie probiotique.

#### Laboratoire:

INRA & Agrocampus Ouest - STLO

#### Chercheurs:

Romain Jeantet

#### Contact:

Laure Akomia - Chargée de valorisation  
 laure.akomia@inra.fr +33 01 42 75 94 43

Date: 14-05-2019