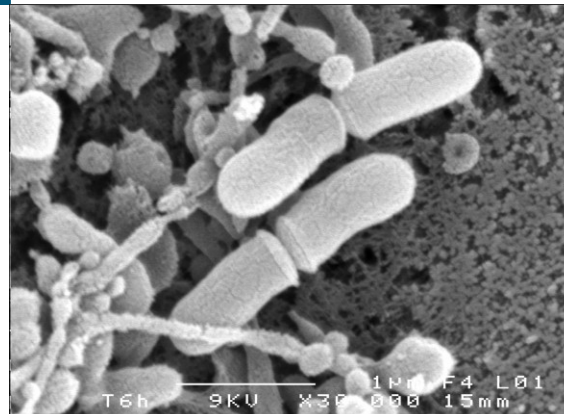


# Propionibactérie produisant une protéine anti-inflammatoire ou comme outil biotechnologique

## Description

*Propionibacterium freudenreichii* est une bactérie bénéfique utilisée comme levain pour accélérer la maturation du fromage et plus récemment pour ses propriétés probiotiques basées sur l'excrétion de métabolites. Par ailleurs, chez la souris, *P. freudenreichii* a des propriétés immunomodulatrices de protection contre la colite aigüe induite.



## Type de transfert envisagé

Licence ou option de licence avec programme de R&D

## Avantages

Bactéries GRAS du fromage qui ont un effet local au niveau du tractus digestif Propriétés d'adhésion, immunomodulatrices et anti-inflammatoires de SlpB

## Applications potentielles

Traitement et prévention de maladies inflammatoires telles que les MICI Aliments fonctionnels ou ingrédients

## Mots clés

*Propionibacterium freudenreichii*, SlpB, immunomodulation, anti-inflammatoire

## Echelle TRL



## Stade de développement

SlpB induit la sécrétion d'interleukines anti-inflammatoires et réduit l'induction de cytokines pro-inflammatoires dans des cellules humaines.

### Laboratoire:

Science & technologie du lait & de l'œuf (STLO)

### Chercheurs:

Gwenaël Jan

### Contact:

Héloïse Simonson, chargée de valorisation Email: [heloise.simonson@inra.fr](mailto:heloise.simonson@inra.fr) Mobile: +33 (0)6 47 05 15 98

Date: 14-05-2019