

Sécurité alimentaire



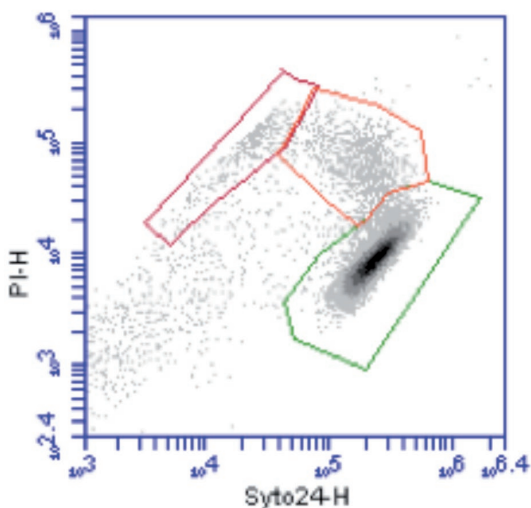
Bactérie lactique probiotique revivable en poudre, couramment utilisée par l'industrie agroalimentaire et parfaitement sûre pour son utilisation chez l'homme dans des compléments alimentaires. Cette espèce est répertoriée par l'EFSA dans la liste de microorganismes à usage alimentaire (QPS "Qualified Presumption of Safety list" 2013).

Ne contient pas d'allergènes selon le Règlement Européen 1169/2011.

Viabilité



La cytométrie en flux permet d'analyser la viabilité des cellules, une à une, à l'aide d'un composé fluorescent, marqueur de l'intégrité de la membrane de **Lbac1**.



1 % de cellules mortes
5 % de cellules endommagées
94 % de cellules intactes

Stabilité en poudre



Correctement formulé en sachet ou en gélule, **Lbac1** est **totale**ment stable à température ambiante.

Durée (mois)	18°C		25°C / 60 % HR	
	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité
0	1,2E+10	12	1,2E+10	12
6	1,1E+10	11	1,0E+10	10
12	1,7E+10	17	1,1E+10	11
18	1,3E+10	13	1,3E+10	13

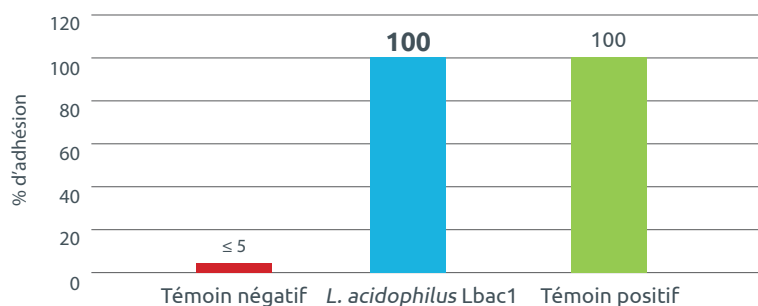
UFC : Unité Formant Colonie ; HR : Humidité Relative

100 % de la viabilité initiale présente après 18 mois de conservation à 25°C

Adhésion à la muqueuse intestinale



Lbac1 adhère **totale**ment à la surface des cellules Caco-2 :



Production de substances antimicrobiennes



La croissance de microorganismes pathogènes est fortement inhibée par **Lbac1** en milieu gélosé :

Pathogène	Résultat
<i>Clostridium difficile</i>	S
<i>Clostridium perfringens</i>	I
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	S
<i>Listeria monocytogenes</i>	S
<i>Salmonella typhimurium</i>	S

R = Résistant ; S = Sensible ; I = Intermédiaire

Ces données techniques sont fournies à nos clients à titre d'information et sont susceptibles d'être modifiées ultérieurement. Des informations supplémentaires ainsi que les protocoles expérimentaux d'évaluation in vitro des propriétés probiotiques utilisées peuvent être fournies sur simple demande.