

Sécurité alimentaire



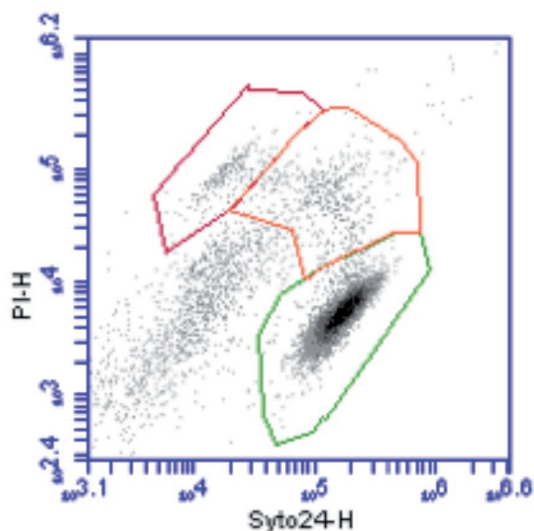
Bactérie lactique probiotique revivifiable en poudre, couramment utilisée par l'industrie agroalimentaire et parfaitement sûre pour son utilisation chez l'homme dans des compléments alimentaires. Cette espèce est répertoriée par l'EFSA dans la liste de microorganismes à usage alimentaire (QPS "Qualified 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 **Lbac2**.



2 % de cellules mortes
7 % de cellules endommagées
91 % de cellules intactes

Stabilité en poudre



Correctement formulé et stabilisé en sachet ou en gélule, **Lbac2** est une souche **particulièrement stable** à température ambiante.

Durée (mois)	20°C		25°C / 60 % HR	
	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité
0	1,8E+09	13	1,8E+09	13
3	1,9E+10	15	1,5E+09	11
6	1,5E+09	11	1,5E+09	11
9	1,7E+09	11	1,1E+09	8
12	1,5E+09	11	1,2E+09	8
18	1,4E+09	10	1,3E+09	9
24	1,3E+09	10	9,6E+08	7

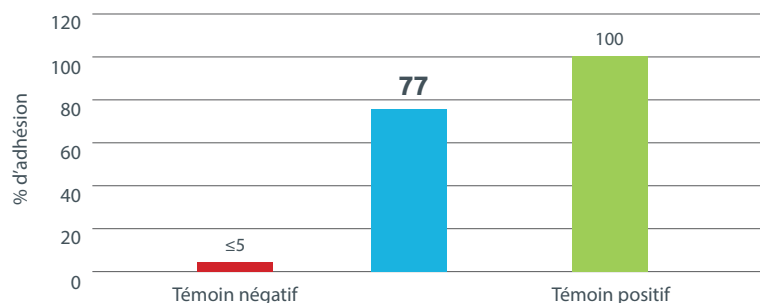
UFC : Unité Formant Colonie ; HR : Humidité Relative

Plus de 75 % à 20°C et plus de 50 % à 25°C de la viabilité initiale encore présente après 24 mois de conservation

Adhésion à la muqueuse intestinale



Lbac2 adhère **très efficacement** à la surface des cellules Caco-2 (cellules intestinales humaines) :



Production de substances antimicrobiennes



Lbac 2 produit du peroxyde d'hydrogène en **quantité significative**.