

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.

Stabilité en poudre



Correctement formulé en sachet ou en gélule, **Lcla1** est une souche **particulièrement stable à 20°C et 25°C**.

Durée (Mois)	20°C		25°C / 60% HR	
	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité	Viabilité (UFC/g)	Milliard(s) par unité
0	9,5E+09	67	9,5E+09	67
6	8,3E+09	58	6,8E+09	48
9	6,8E+09	48	5,6E+09	39
12	7,8E+09	55	6,4E+09	45
18	6,7E+09	47	6,3E+09	44
24	7,0E+09	49	5,8E+09	41

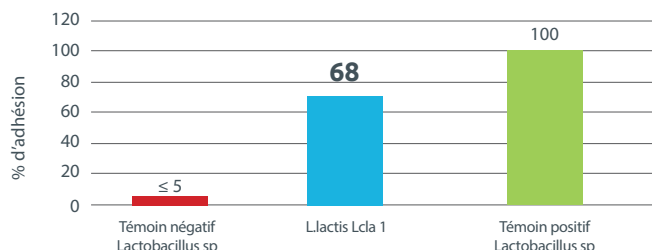
UFC : Unité Formant Colonie; HR : Humidité Relative

60% de la viabilité initiale encore présente après 2 ans de conservation à 25°C.

Adhésion à la muqueuse intestinale



Lcla1 adhère **bien** à la surface des cellules Caco-2 (cellules intestinales humaines).



Production de substances antimicrobiennes

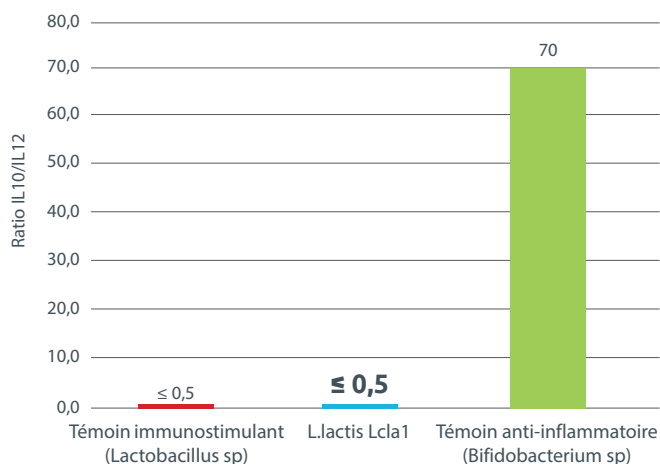


Lcla1 produit du peroxyde d'hydrogène en **quantité significative**.

Propriétés immunomodulatrices



Lcla1 présente un profil immunitaire **immunostimulant in vitro** (modèle PBMC, cellules mononuclées de sang périphérique).



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 peuvent être fournis sur simple demande.