

Fresh Bioprotection

Utilisez le pouvoir des
bonnes bactéries





Ferments – choisissez la sécurité avec BITEC®

Sûr, savoureux et durable – parce que chaque bouchée compte
Nous croyons que les aliments doivent faire plus que simplement nourrir : ils doivent procurer du plaisir, et également protéger et respecter notre planète. C'est pourquoi nous élaborons des produits qui sont non seulement sûrs et savoureux, mais aussi conçus pour se conserver plus longtemps et réduire les déchets. Pour les produits sensibles et périssables, ce n'est pas une mince affaire, mais c'est un défi que nous souhaitons relever, pour que chaque repas ait du sens.

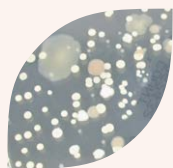
C'est là que les ferments font vraiment la différence : ils éliminent naturellement les bactéries indésirables et les agents pathogènes, contribuant ainsi à protéger vos produits alimentaires. Ils jouent ainsi un rôle clé dans l'amélioration de la qualité et de la sécurité.

Attention **Listeria!**

Listeria est une bactérie présente partout dans l'environnement. Elle peut se multiplier, ou tout au moins survivre, même dans des conditions extrêmes telles que des températures réfrigérées, un manque d'oxygène ou d'autres facteurs de stress environnementaux. L'espèce **Listeria monocytogenes** revêt une importance particulière, car elle peut provoquer une listériose, maladie dangereuse chez l'Homme.

Listeria monocytogenes

- est très répandue dans la nature
- ne provoque pas de détérioration visible des aliments, elle est donc inodore et insipide
- peut se développer ou au moins survivre à basse température, avec des teneurs élevées en sel, des teneurs réduites en oxygène et des valeurs extrêmes de pH et d'activité de l'eau
- n'est désactivée que par chauffage (au moins 2 minutes à une température à cœur de 70 °C)
- peut provoquer des maladies dangereuses pour l'Homme.



Sans ferments – croissance d'une flore spontanée indéfinie

- Croissance **incontrôlée** d'une flore spontanée **potentiellement pathogène**
- Population **très hétérogène**



Avec le ferment BITEC® – flore homogène et maîtrisée

- La flore **spontanée** est supprimée
- Population **homogène** composée majoritairement du ferment BITEC®

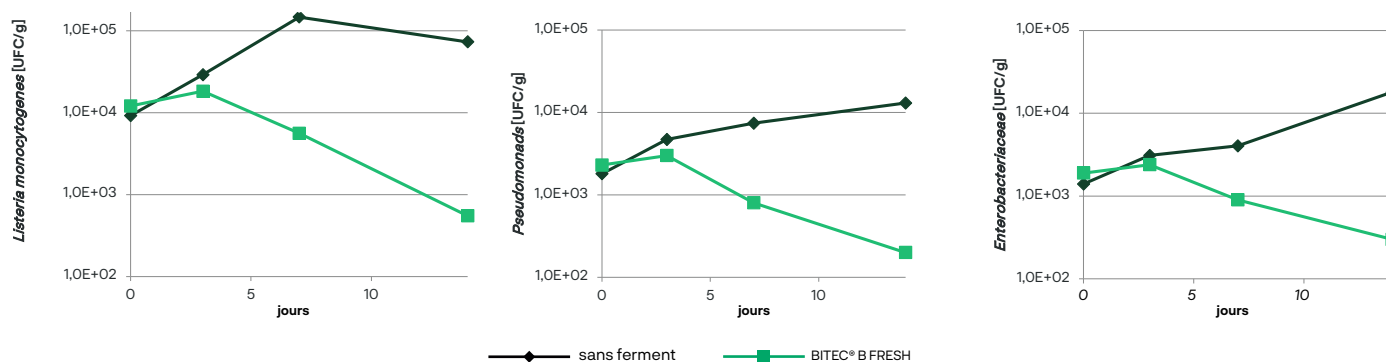
Fresh Bioprotection – Faire appel au pouvoir des bonnes bactéries



La Fresh Bioprotection protège les aliments de manière naturelle et sûre : elle améliore leur durée de conservation et aide à garder la *Listeria* sous contrôle. Cette méthode repose sur une fermentation douce et utilise la fonction protectrice de « bonnes » bactéries spécialement sélectionnées à cet effet. Ces ferments, par effet de compétition, éliminent les bactéries indésirables responsables de la détérioration des aliments, ainsi que les germes pathogènes.

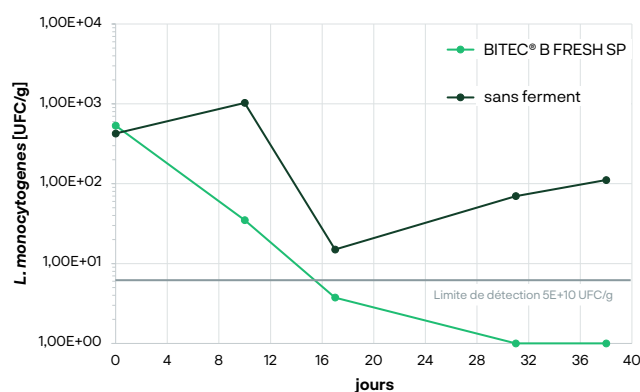
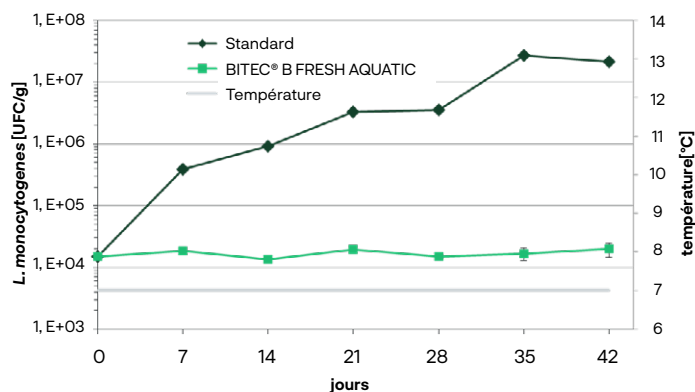
BITEC® B FRESH – Challenge-tests

Influence du BITEC® B FRESH sur la croissance de *L. monocytogenes*, *Pseudomonas* et *Enterobacteriaceae* dans des saucisses fraîches



BITEC® B FRESH AQUATIC Saumon salé par injection

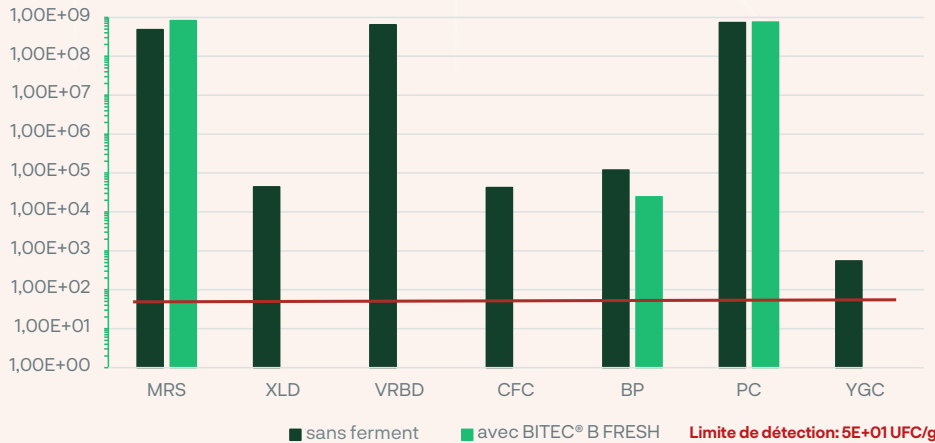
BITEC® B FRESH SP Résultats de Challenge Tests



Fresh Bioprotection –

Différentes familles de bactéries, avec et sans BITEC® B FRESH

Salade d'oeufs, conditionnée sous atmosphère protectrice, 28 jours de stockage



MRS: Lactobacilles
 XLD: Bactéries gram négatives
 VRBD: Entérobactéries
 CFC: Pseudomonas
 BP: Staphylocoques
 PC: Flore totale
 YGC: Levures et moisissures



Saucisses et produits à base de viande

Knacks et viandes hachées type saucisses fraîches et burgers

BITEC® B FRESH SP
BITEC® B FRESH

Salades, tartinables et sauces à dipper

Salades pré-découpées, salades composées, tartinables, sauces à dipper type houmous, guacamole...

BITEC® B BACTO SAFE HS
BITEC® B FRESH

Poisson et produits de la mer

Poissons fumés, saumon gravlax, tartares, carpaccio et crevettes

BITEC® B FRESH AQUATIC

Produits de snacking

Traiteur ultra frais type rouleaux de printemps, sandwiches, légumes frais

BITEC® B FRESH

