



OPTICOLD

Bacillus cereus, un risque et une contrainte pour le développement d'aliments réfrigérés plus durables

OBJECTIF

Étudier *Bacillus cereus* pour le développement de produits plus durables : optimisation des apports frigorifiques

CONTEXTE

Bacillus cereus est une cause de toxi-infections alimentaires. La production de spores résistantes aux traitements thermiques et la capacité à se développer au froid en font un danger microbiologique pour les aliments cuits ou pasteurisés, et réfrigérés.

RÉSULTATS PUBLIÉS

Les travaux menés ont permis l'identification de marqueurs moléculaires pour repérer précisément la fin de l'adaptation et le début de la croissance au froid de *Bacillus cereus*, permettant d'optimiser la chaîne du froid et de diminuer le risque de perte de produits et de dépense énergétique.

Financement : ANR

PERSPECTIVES DE VALORISATION

La maîtrise de *B. cereus*, est complexe et nécessite de combiner des approches de recherche fondamentale (mécanismes physiologiques et moléculaires d'adaptation) et appliquée (détermination des sources de contamination, comportement dans les aliments, nouvelles technologies de décontamination). L'équipe développe ces approches intégrées en partenariat avec des partenaires industriels et des centres techniques.



Christophe NGUYEN-THE
UMR SQPOV
christophe.nguyen-the@inrae.fr



Véronique BROUSSOLLE
UMR SQPOV
veronique.broussolle@inrae.fr



Domaine d'Innovation INRAE
Micro-organismes pour l'alimentation
et la santé de l'homme et des animaux