

Cela vous intéresse ?

Contactez-nous dès aujourd'hui pour savoir comment nous pouvons vous aider à améliorer votre performance.

Un producteur français de lait fermenté a fait appel à nos services de contrôle et de gestion des bactériophages pour éliminer ses problèmes d'attaques phagiques, optimiser sa production et assurer la régularité de ses produits.

Améliorer la performance grâce à un système efficace de gestion des bactériophages



Un producteur français de lait fermenté a fait face à de fréquents retards d'acidification et à des défauts de texture. Il a également perdu de grandes quantités de ses produits à cause des bactériophages.



Un contrôle des bactériophages a été mis en place avec nos experts techniques qui ont effectué des tests détaillés et ont confirmé que les problèmes étaient la conséquence d'attaques phagiques. Nous l'avons aidé à implémenter un système de gestion des bactériophages afin de résoudre ces problèmes et de les éviter à l'avenir.

Après notre analyse, notre client a mis en œuvre un système de gestion des bactériophages sur mesure. Aucune attaque phagique n'a été détectée depuis, ce qui lui a permis d'obtenir les bénéfices suivants:



Optimisation de la production et réduction des coûts



Régularité des produits, augmentation de la valeur de la marque et de la satisfaction client

Comment nos solutions peuvent-elles vous aider à détecter et à éviter les attaques phagiques ainsi qu'à mettre en œuvre un système de gestion des bactériophages sur mesure ?

Lorsque vous utilisez nos ferments dans votre production, vous avez également accès à une assistance sur le terrain où que vous soyez et à notre service numérique PhageWatch™.

Nos experts techniques travaillent à vos côtés pour surveiller votre production et vous proposer des recommandations sur mesure.

PhageWatch™ permet de surveiller et d'effectuer des analyses grâce à un tableau de bord auquel vous pouvez accéder en temps réel pour obtenir des résultats précis et détaillés.

Un système efficace de gestion des bactériophages



BONNES PRATIQUES DE FABRICATION



TRAITEMENT DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PARAMÈTRES DU PROCÉDÉ



SURVEILLANCE DES BACTÉRIOPHAGES



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



ROTATION OU REMPLACEMENT DES CULTURES ACIDIFIANTES



DOSE DE CULTURE ACIDIFIANTE RECOMMANDÉE

Les informations contenues dans le présent document sont présentées de bonne foi et sont, à notre connaissance, exactes et fiables. Elles sont fournies uniquement pour être prises en compte, testées et évaluées par vos soins. Elles sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable, sauf si la loi ou un accord écrit en dispose autrement. Aucune garantie ne s'applique quant à l'exactitude, la complétude, l'actualité, la non-violation, la commercialisation ou la finalité spécifique de ces informations. À notre connaissance, le ou les produits mentionnés dans le présent document ne violent les droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Les produits peuvent être couverts par des brevets en attente ou délivrés, par des marques commerciales déposées ou non, ou par des droits similaires de propriété intellectuelle. Tous droits réservés.