

# LA MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE OU COMMENT PRÉVOIR LA CROISSANCE DES PATHOGÈNES SUR VOS PRODUITS

Heureusement, vous n'avez jamais vécu d'épisodes de contamination à la bactérie *Listeria* dans votre entreprise, et c'est mieux ainsi ! Mais qu'advierait-il si la bactérie atterrissait sur un de vos produits ? L'acidité de votre produit serait-elle suffisante pour inhiber sa croissance ? La basse activité de l'eau de votre produit serait-elle un frein à sa réplication ?

Comme il est dangereux de faire le test directement en entreprise, et coûteux de le faire dans un laboratoire externe, il existe un outil gratuit qui vous permettra d'évaluer le risque encouru sur votre matrice alimentaire en minimisant le nombre de tests requis.

Disponible sur le Web, et déjà utilisé par les autorités gouvernementales, ComBase permet d'évaluer la croissance de microorganismes sur une variété de produits alimentaires comme le pain, le fromage, les purées pour bébé, les viandes, les charcuteries, les desserts, etc.

L'interface ComBase se divise en deux composantes principales. Une base de données où il est possible d'entrer les paramètres de son produit pour générer la courbe de croissance du microorganisme sélectionné, et une collection de modèles prédictifs pertinents issus de résultats de publications scientifiques et de laboratoires de recherche en microbiologie et en science des aliments

Source: <http://www.actualitealimentaire.com/articles-a-decouvrir/la-micro-biologie-previsionnelle-ou-comment-prevoir-la-croissance-des-pathogenes-sur-vos-produits#sthash.T0crc0oK.dpuf>