

**ALL** ———  
**CULTURES**  
**FOR YOUR**  
**CULTURE**

**bioprox**  
CULTURES



**GAMME DE FERMENTS LACTIQUES DE**  
**BIOPROTECTION**

# SOLUTIONS BIOPROX

## Préservez naturellement vos produits laitiers avec la gamme Bioprox

Les tendances du marché montrent la nécessité de recourir à des solutions de bioprotection efficaces dans les produits laitiers



Commodité élevée  
Consommation nomade



Approvisionnement  
alimentaire durable  
Amélioration de la durée de  
vie des produits



Développement du marché  
des produits laitiers dans des  
régions avec des  
conditions de stockage  
difficiles



Consommation  
éco-responsable

### Fort de plus de 20 ans d'expertise en bioprotection alimentaire :

- Expert dans la sélection et la production de souches bioprotectrices ciblées
- Connaissance approfondie des mécanismes et molécules impliqués dans la biopréservation
- Gamme complète à l'efficacité prouvée contre les levures, moisissures et certaines bactéries spécifiques
- Études personnalisées conçues pour combattre efficacement les contaminants présents dans vos procédés
- Ferments lactiques reconnus mondialement, offrant une protection naturelle et fiable

Que ce soit pour le contrôle qualité, la durée de conservation des produits ou la réduction du gaspillage alimentaire, notre approche associe rigueur scientifique et accompagnement pratique pour garantir des résultats fiables.

Référence / Spectre d'activité	Levures	Moisissures	Autres	T° d'application
BIOPROX® RP80*	+(+)	+++	/	>30°C
BIOPROX® P83	+(+)	+++	/	>30°C
BIOPROX® SP86	+	+++	Pathogène	/
BIOPROX® P94	+(+)	+++	/	<34°C
BIOPROX® CP63	+++	+++	/	<34°C
BIOPROX® L135	/	/	<i>Clostridium tyrobutyricum</i>	/

\*Aussi disponible pour les applications végétales = VEGI-PROX RP80

# POURQUOI CHOISIR LES CULTURES LYOPHILISÉES ?

Privilégier les cultures lyophilisées Bioprox Cultures aux cultures congelées vous fait bénéficier de nombreux avantages en plus de leurs performances spécifiques. Avantages insoupçonnés des cultures lyophilisées en termes de réduction de l'**empreinte carbone** :

- Manipulation plus simple et plus sûre (pas de manipulation de neige carbonique)
- Réduction de l'empreinte carbone pendant le transport (4 à 7 fois moins élevée)
- Moins d'énergie nécessaire pour le stockage des cultures (6 à 7 fois moins)
- Pas d'émissions de CO<sub>2</sub> dues à l'évaporation de la neige carbonique
- Durée de conservation plus longue (2 ans contre 9 à 12 mois)
- Volumes plus faibles nécessaires pour le stockage



## CONTACTEZ-NOUS



## OPTIMISATION DE NOTRE PRODUCTION DE SOUCHES INDUSTRIELLES

- Connaissance des réglementations en vigueur
- Installations de pointe et très performantes
- Sécurité alimentaire et contrôle qualité
- Maîtrise des processus techniques
- Capacité de production

# POURQUOI CHOISIR BIOPROX CULTURES ?

**Bioprox Cultures** est une entreprise française de biotechnologie spécialisée dans le développement, la production et la commercialisation de cultures lyophilisées de grande qualité pour les produits laitiers & alternatives végétales fermentées.



## L'EXCELLENCE EN R&D

- 10% du CA annuel investi en R&D
- Une équipe de 16 docteurs, ingénieurs & techniciens dédiée au développement des cultures et au support technique
- Programmes de Recherche et de doctorats en partenariat avec le réseau scientifique français

## SUPPORT TECHNIQUE & SERVICES DÉDIÉS

- Haut niveau de réactivité
- Analyses personnalisées et mise au point de solutions sur mesure
- Grande expertise technique depuis les laits fermentés jusqu'aux fromages affinés
- Expertise en applications végétales fermentées
- Fermentation à façon / Toll manufacturing

## STANDARDS DE PRODUCTION ÉLEVÉS

Bioprox Cultures vise à optimiser l'efficacité de sa chaîne de production tout en maintenant des normes de qualité élevées. La modernisation actuelle de notre site industriel garantit l'intégration des dernières technologies, renforçant ainsi la compétitivité de l'entreprise sur le marché mondial.

