



bioproX
CULTURES

ALL
CULTURES
FOR YOUR
CULTURE

PROBIOTIQUES

SOLUTIONS BIOPROX

Améliorez les bienfaits santé de vos produits fermentés

Selon une étude récente auprès des consommateurs (FMCG, 2021) :

- 58 % des consommateurs considèrent qu'une allégation santé est importante dans le choix d'un produit laitier frais
- 75 % des consommateurs reconnaissent le lien entre une bonne santé digestive et une bonne santé générale (+20 % en 2 ans)
- 59 % des consommateurs ont déclaré avoir acheté des produits probiotiques au cours des 12 derniers mois

Caractéristiques et avantages de la gamme probiotiques



CARACTERISTIQUE

POINTS FORTS

Stabilité

Performance exceptionnelle en termes de durée de conservation, garantie grâce à des procédés experts allant de la production à l'application.

Flexibilité

Choix des souches, niveaux de dosage, combinaisons et conditionnements adaptés à divers formats de produits.

Options de souches

Large sélection de plus de 20 souches probiotiques, disponibles individuellement ou en mélanges.

Mélanges

Mélanges exclusifs comme YO-PROX® BA et DI-PROX® K avec acidifiants, offrant une fonctionnalité optimisée dans diverses matrices fermentées

Documentation

Documentation technique complète (« passeport de souche ») fournie pour chaque souche afin de faciliter la formulation et la conformité réglementaire.

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 CO₂ 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

SOCIETE ANGEVINE DE BIOTECHNOLOGIE - Bioprox - 12 rue Barbès 92 300 Levallois-Perret FRANCE

Tél: +33 (0)1 81 93 00 70 - info@bioprox.com

www.bioprox.com

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 fermentés.



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.

