



VALID'UP

Mettre au point une méthode de détection de bactéries pathogènes de type Salmonelles dans l'industrie des ingrédients secs alimentaires.



Le projet Valid'Up propose de développer une approche préventive de la sécurité alimentaire dans les procédés de production d'ingrédients agroalimentaires secs.

NOVOLYZE, jeune entreprise innovante porteuse du projet, mènera un programme de R&D afin d'industrialiser une gamme de produits et services innovants dédiés à la maîtrise du risque microbiologique lié aux bactéries pathogènes de type Salmonelle. Des germes modèles non-pathogènes mimant le comportement des salmonelles seront développés et leur croissance dans différentes matrices modélisées.

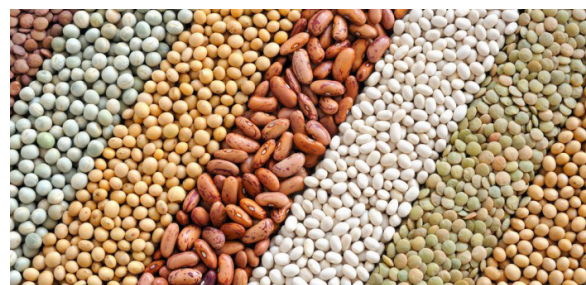
Un abonnement donnant accès à un outil de récupération et d'analyse en ligne des différents paramètres sur les chaînes de production pour vérifier leur conformité sera également mis en place, en partenariat avec certains équipementiers qui équiperont à terme les lignes de production avec cette innovation.

Une plateforme de formation sera par ailleurs développée en quatre langues.

Le projet a démarré en octobre 2015 pour une durée de deux ans. S'ensuivra la phase d'industrialisation qui débutera en 2017.

Projet porté par NOVOLYZE

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 650 k€ (pour un coût total du projet s'élevant à 1460 k€).



NOVOLYZE
LEADING FOOD SAFETY REVOLUTION