

BIOINGENIERIE ET DYNAMIQUE MICROBIENNE AUX INTERFACES ALIMENTAIRES

BioDyMIA / EA 3733

Les recherches de BioDyMIA concernent la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments et de leur environnement de production (hygiène des surfaces notamment) avec une expertise concernant le développement d'approches innovantes pour la biopréservation des aliments reposant sur l'association de biomolécules antimicrobiennes ou de microorganismes à des biopolymères.

Le laboratoire rassemble donc un ensemble de compétences et d'équipements en microbiologie, physico-chimie et biochimie des systèmes alimentaires.



MAITRISE DES EQUILIBRES MICROBIENS AU SERVICE DE LA QUALITE DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

LE BioDyMIA EN UN COUP D'OEIL

THEMATIQUES

- > Etude des interactions microbiennes aux interfaces, avec pour objectif la maîtrise des contaminations des aliments
- > Etude des mécanismes de biopréservation d'aliments traditionnels
- > Développement d'approches innovantes pour améliorer la qualité hygiénique des productions alimentaires (films d'emballage incluant des molécules antimicrobiennes par exemple)

MOTS CLES

- > Microbiologie des aliments
- > Hygiène des surfaces
- > Biopréservation
- > Emballages antimicrobiens
- > Interactions microbiennes

DOMAINES D'APPLICATION

- > Maîtrise de la qualité hygiénique des aliments et de leur environnement de production
- > Innovations dans les domaines de la biopréservation et des matériaux antimicrobiens

CONTACT

Pascal DEGRAEVE

BioDyMIA
IUT Lyon 1 - Site de Bourg-en-Bresse
Technopole Alimentec,
Rue Henri de Boissieu,
01000 Bourg-en-Bresse
+33 (0)4 74 45 52 52
biodymia.direction@univ-lyon1.fr
<http://biodymia.univ-lyon1.fr>

BIOINGENIERIE ET DYNAMIQUE MICROBIENNE AUX INTERFACES ALIMENTAIRES

BioDyMIA / EA 3733

Les recherches de BioDyMIA concernent la maîtrise de la qualité microbiologique des aliments et de leur environnement de production (hygiène des surfaces notamment) avec une expertise concernant le développement d'approches innovantes pour la biopréservation des aliments reposant sur l'association de biomolécules antimicrobiennes ou de microorganismes à des biopolymères.

Le laboratoire rassemble donc un ensemble de compétences et d'équipements en microbiologie, physico-chimie et biochimie des systèmes alimentaires.



MAITRISE DES EQUILIBRES MICROBIENS AU SERVICE DE LA QUALITE DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

LE BioDyMIA EN UN COUP D'OEIL

THEMATIQUES

- > Etude des interactions microbiennes aux interfaces, avec pour objectif la maîtrise des contaminations des aliments
- > Etude des mécanismes de biopréservation d'aliments traditionnels
- > Développement d'approches innovantes pour améliorer la qualité hygiénique des productions alimentaires (films d'emballage incluant des molécules antimicrobiennes par exemple)

MOTS CLES

- > Microbiologie des aliments
- > Hygiène des surfaces
- > Biopréservation
- > Emballages antimicrobiens
- > Interactions microbiennes

DOMAINES D'APPLICATION

- > Maîtrise de la qualité hygiénique des aliments et de leur environnement de production
- > Innovations dans les domaines de la biopréservation et des matériaux antimicrobiens

BIOENGINEERING & MICROBIAL DYNAMICS AT FOOD INTERFACES

BioDyMIA / EA 3733

BioDyMIA's research field is the exploitation of antimicrobial properties of micro-organisms and antimicrobial metabolites/molecules.

The aim is to provide innovative approaches for perishable foods bio-preservation (food safety and shelf life extension). These innovative approaches are based on the association of antimicrobial biomolecules or microorganisms with biopolymers.

Therefore, BioDyMIA gathers skills and equipments in the fields of microbiology, physicochemistry and biochemistry for food science.

CONTACT

Pascal DEGRAEVE

BioDyMIA
IUT Lyon 1 - Site de Bourg-en-Bresse
Technopole Alimentec,
Rue Henri de Boissieu,
01000 Bourg-en-Bresse
+33 (0)4 74 45 52 52
biodymia.direction@univ-lyon1.fr
<http://biodymia.univ-lyon1.fr>



MICROBIAL EQUILIBRIUM AND FOOD QUALITY

THE BioDyMIA LAB AT A GLANCE

TOPICS

- > Studying microbial interactions at food interfaces, aiming at controlling food contamination
- > Studying food biopreservation mechanisms in traditional foods
- > Designing innovative approaches to improve food hygienic quality and safety (e.g. packaging films including antimicrobial molecules)

KEYWORDS

- > Food microbiology
- > Surface hygiene
- > Biopreservation
- > Antimicrobial materials
- > Microbial interactions
- > Packaging

SPECIFIC FIELDS OF APPLICATION

- > Control of hygienic quality of foods and of their production environment
- > Innovation in the fields of biopreservation and antimicrobial materials

BIOENGINEERING & MICROBIAL DYNAMICS AT FOOD INTERFACES

BioDyMIA / EA 3733

BioDyMIA's research field is the exploitation of antimicrobial properties of micro-organisms and antimicrobial metabolites/molecules.

The aim is to provide innovative approaches for perishable foods bio-preservation (food safety and shelf life extension). These innovative approaches are based on the association of antimicrobial biomolecules or microorganisms with biopolymers.

Therefore, BioDyMIA gathers skills and equipments in the fields of microbiology, physicochemistry and biochemistry for food science.

MICROBIAL EQUILIBRIUM AND FOOD QUALITY

THE BioDyMIA LAB AT A GLANCE

TOPICS

- > Studying microbial interactions at food interfaces, aiming at controlling food contamination
- > Studying food biopreservation mechanisms in traditional foods
- > Designing innovative approaches to improve food hygienic quality and safety (e.g. packaging films including antimicrobial molecules)

KEYWORDS

- > Food microbiology
- > Surface hygiene
- > Biopreservation
- > Antimicrobial materials
- > Microbial interactions
- > Packaging

SPECIFIC FIELDS OF APPLICATION

- > Control of hygienic quality of foods and of their production environment
- > Innovation in the fields of biopreservation and antimicrobial materials