

Galactic et Quality Partner, côte à côte dans le combat pour la qualité et la sécurité des aliments

Bruxelles, le 19 mars 2013 - *La complémentarité des solutions naturelles proposées par Galactic, leader dans la production d'acide lactique et autres produits de fermentation, et la métagénomique - ou technique d'analyse ADN - de Quality Partner, spécialiste du contrôle qualité des produits alimentaires et cosmétiques, ouvre une nouvelle voie visant à améliorer considérablement la qualité et la sécurité des produits issus du secteur agro-alimentaire.*

À l'heure où les consommateurs expriment des inquiétudes relatives au contenu de leur assiette, les entreprises cherchent à assurer une qualité et une sécurité toujours plus élevée de leurs produits en utilisant les meilleures techniques d'analyse et en choisissant les solutions les mieux adaptées à leurs besoins.

Pionnier en Europe, Quality Partner a développé via la métagénomique une technologie innovante permettant d'identifier en une seule analyse la totalité de l'ADN des micro-organismes présents dans un écosystème. Initialement destinée au monde médical, cette technique révolutionnaire est à présent appliquée à l'étude des denrées alimentaires. Elle permet, entre autres, d'identifier les micro-organismes responsables de l'altération d'un produit et donne ainsi la possibilité aux professionnels du secteur agro-alimentaire d'anticiper d'éventuels problèmes et d'allonger potentiellement les dates limites de consommation des produits.

Galactic joue alors un rôle clé dans la suite du processus. En effet, forte de son expérience dans la conservation alimentaire, la société belge offre une gamme complète de produits visant à combattre la croissance des bactéries, mieux conserver les aliments ou encore, allonger leur durée de vie. L'utilisation ciblée de ces composants organiques est un excellent moyen de prévenir une éventuelle contamination bactériologique. L'acide lactique et les lactates ont en effet fait leurs preuves dans de nombreuses applications alimentaires telles que la viande, la boulangerie, les produits laitiers, ou encore les fruits et les légumes.

« *La collaboration exclusive entre Galactic et Quality Partner portant sur la mesure de l'effet de l'utilisation de l'acide lactique et des lactates dans les denrées alimentaires grâce à la métagénomique, est une grande première en Europe. Nous sommes ravis de parcourir la route de l'excellence, ensemble avec Quality Partner* », déclare Frédéric van Gansberghe, administrateur délégué de Galactic. « *Une meilleure connaissance des aliments ainsi que la sélection des solutions adéquates visant à prévenir ou résoudre les problèmes des clients sont les clés d'une qualité exemplaire des produits destinés aux consommateurs finaux.* »

« En tant que laboratoire toujours soucieux d'offrir le meilleur à ses clients dans le cadre de l'amélioration des connaissances relatives à la sécurité et à la qualité des produits alimentaires, c'est avec une sincère confiance que nous entamons ce partenariat avec Galactic », se réjouissent Jean-Yves François et Damien le Grand chez Quality Partner. « En effet, c'est en tant que pionnier de l'utilisation de la métagénomique que Galactic fut l'un des premiers industriels convaincus par sa valeur informative. Dès lors que l'on génère des informations - inconnues jusqu'alors - sur les produits alimentaires, et qu'on les couple aux potentiels encore plus démontrables des produits de Galactic en vue d'améliorer la conservation et la maîtrise des denrées qui sont primordiales pour les industriels, tous les éléments sont alors naturellement réunis pour expliquer et initier au plus tôt cette belle collaboration ! ».

A propos de Galactic :

Depuis 1994, Galactic est devenu l'un des leaders mondiaux en matière de biotechnologie destinée aux marchés alimentaires, pharmaceutiques et industriels. Forte de son expérience dans la fermentation d'acide lactique et autres dérivés, Galactic développe continuellement pour ses clients de nouvelles solutions innovantes, durables et respectueuses de la santé, dans le domaine de la sécurité alimentaire, la nutrition et la chimie verte. Avec son siège social en Belgique, des sites de production aux Etats-Unis (Milwaukee), en Chine (Beng-Bu) et en Europe (Escanaffles), et des bureaux commerciaux en Belgique (Bruxelles), au Japon (Tokyo) et au Brésil (Curitiba), Galactic emploie aujourd'hui plus de 300 personnes et est présent dans près de 65 pays.

Pour plus d'informations : www.lactic.com

Personne de contact :

Laura Grandry, Marketing & Communication Coordinator
E-mail : laura.grandry@lactic.com
Tel. : +32 2 333 25 47
GSM : +32 485 99 88 14

A propos de Quality Partner :

Quality Partner est une entreprise internationale agréée, spécialisée dans le contrôle qualité des produits alimentaires et cosmétiques. Créée en 2000 à l'initiative du professeur Georges Daube, cette spin-off de l'Université de Liège est synonyme d'innovation et de développement permanent. Elle offre à ses clients toute une gamme de services : analyses, études, vérification de la date limite de consommation, challenge tests, certifications, audits et caractérisation moléculaire, le tout en recourant aux technologies les plus récentes. Avec une équipe bilingue de plus de 60 personnes, Quality Partner réalise plus de 250 000 analyses et 8 000 audits par an, et ce, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Pour plus d'informations, surfez sur www.quality-partner.be

Personne de contact :

Maryse Bormans, Communication & Marketing Manager
E-mail : maryse.bormans@quality-partner.be
Tel. : +32 4 240 75 00
GSM : +32 474 97 71 47