

# NO MICROBIAL SPOILERS IN FOOD



## Les super spoilers sont toujours en alerte !

La biodiversité des bactéries, levures et moisissures responsables de l'altération des aliments évolue constamment, influencée par le changement climatique ainsi que par les nouvelles pratiques agricoles et de transformation des aliments.

**Comment les identifier ? Comment prévoir leur comportement ? Comment les combattre ?**

**Un seul micro-organisme** peut suffire à altérer les aliments et engendrer des **pertes économiques considérables**.

Accéder à des avancées scientifiques pour anticiper les évolutions réglementaires et technologiques

Découvrir des approches innovantes pour identifier, comprendre et combattre les altérants microbiologiques

Élargir votre réseau professionnel, en rencontrant des chercheurs et fournisseurs de solutions



Le **défi de cette nouvelle édition** de « Microbial Spoilers In Food » est de réunir des scientifiques, des responsables de la qualité et de la production des aliments et des chefs de projets d'innovation alimentaire, afin d'**échanger des connaissances et des expériences** sur ce sujet crucial.



Abonnez-vous à  
notre newsletter



[spoilersinfood.com](https://spoilersinfood.com)

[hello@spoilersinfood.com](mailto:hello@spoilersinfood.com)

