



Le nouveau test TEMPO[®] de bioMérieux permet le dénombrement rapide et direct des levures et moisissures et contribue ainsi à l'amélioration de la sécurité alimentaire

Marcy l'Etoile, France, le 15 janvier 2009 — bioMérieux, acteur mondial dans le domaine du diagnostic *in vitro*, complète sa gamme TEMPO[®], destinée au contrôle qualité des produits alimentaires, en lançant l'une des solutions automatisées les plus rapides du marché pour le dénombrement direct des levures et moisissures. TEMPO YM permet d'obtenir des résultats définitifs deux fois plus vite que la plupart des autres méthodes, y compris la méthode de référence ISO (ISO 21527).

Les levures et moisissures, dont le contrôle représente un défi majeur pour l'industrie agroalimentaire, peuvent détériorer n'importe quel produit alimentaire et altérer ses qualités organoleptiques et commerciales (en termes de saveur, d'odeur et d'aspect visuel). Certains types de moisissures, tels que *Aspergillus*, peuvent également produire des toxines néfastes chez l'homme.

« Avec TEMPO YM, bioMérieux est aujourd'hui la première et seule société à proposer à l'industrie agroalimentaire un menu entièrement automatisé pour les tests de routine destinés au contrôle de l'hygiène alimentaire », déclare Alexandre Mérieux, Directeur Microbiologie Industrielle de bioMérieux. « En réduisant le temps d'analyse et en délivrant des résultats standardisés, ce système automatisé permet de commercialiser plus rapidement les produits alimentaires. »

L'industrie agroalimentaire dénombre les flores microbiennes en routine afin d'obtenir des indications sur la qualité microbiologique de l'ensemble de la chaîne de production, des matières premières aux produits finis. Ces indicateurs de qualité sont indispensables pour être en conformité avec l'approche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et pour garantir la valeur commerciale des produits alimentaires, de leur sortie d'usine à leur date limite de consommation. Les indicateurs de qualité dénombrés en routine sont généralement : la flore microbienne totale, les coliformes totaux, les entérobactéries, *E. coli*, *S. aureus*, les levures et moisissures. Les bactéries lactiques sont également testées en routine sur certains échantillons alimentaires. TEMPO offre aux laboratoires de contrôle la possibilité de tester l'ensemble de ces indicateurs.

Le système TEMPO, entièrement automatisé, est facile d'utilisation et offre un délai d'exécution rapide, pour des résultats à la fois précis et standardisés, ainsi qu'une gestion facilitée des stocks par rapport aux méthodes conventionnelles. La plupart des tests TEMPO est validée à l'échelle internationale par des organismes officiels tels que AOAC INTERNATIONAL (association mondialement reconnue, anciennement connue sous le nom de Association of Official Analytical Chemists) et par AFNOR CERTIFICATION, selon la norme internationale ISO 16140. TEMPO TVC, qui permet le dénombrement de la flore aérobie mésophile totale, a récemment reçu l'OMASM (Official Method Approval) délivrée par l'AOAC INTERNATIONAL.

A propos de TEMPO

TEMPO est une solution automatisée pour le contrôle des micro-organismes indicateurs de qualité. Ce système est basé sur une méthode microbiologique bien connue, le nombre le plus probable (NPP). L'automatisation proposée par TEMPO permet de standardiser de nombreuses étapes de préparation, d'interprétation et de rendu du résultat de cette méthode NPP, ancienne et fastidieuse. On obtient ainsi des résultats plus rapides, plus exacts et plus fiables qu'avec la méthode initiale.

Le menu du système TEMPO couvre une large gamme d'indicateurs qualité : TEMPO TVC (flore aérobie mésophile totale), validé par l'AOAC OMA depuis octobre 2008, TEMPO EC (*Escherichia coli*), TEMPO TC (coliformes totaux), TEMPO CC (dénombrement des coliformes), TEMPO STA (*Staphylococcus*), TEMPO EB (Enterobacteriaceae), TEMPO YM (levures et moisissures) et TEMPO LAB (bactéries lactiques).

A propos de bioMérieux

L'innovation pour un diagnostic au service de la santé publique

Acteur mondial dans le domaine du diagnostic *in vitro* depuis 45 ans, bioMérieux est présente dans plus de 150 pays au travers de 39 filiales et d'un large réseau de distributeurs. En 2007, le chiffre d'affaires de bioMérieux s'est élevé à 1,063 milliard d'euros, dont 84 % ont été réalisés à l'international.

bioMérieux offre des solutions de diagnostic (réactifs, instruments et logiciels) qui déterminent l'origine d'une maladie ou d'une contamination pour améliorer la santé des patients et assurer la sécurité des consommateurs. Nos produits sont utilisés dans le diagnostic des maladies infectieuses et apportent des résultats à haute valeur médicale pour les urgences cardiovasculaires, le dépistage et le suivi des cancers. Ils sont également utilisés pour la détection de micro-organismes dans les produits agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. bioMérieux est une société cotée sur NYSE Euronext Paris. (Code : BIM - Code ISIN : FR0010096479). Site internet : www.biomerieux.com

Contacts bioMérieux

Relations Presse

bioMérieux
Koren Wolman-Tardy
Tél : + 33 (0)4 78 87 20 08
media@eu.biomerieux.com

Image Sept
Laurence Heilbronn
Tél : + 33 (0)1 53 70 74 64
lheilbronn@image7.fr

Fleishman Hillard
Tim Baker
Tél : + 1 216-338-8086
Tim.Baker@fleishman.com