

Complément au rapport d'analyse n° 17373

Comptage de bactéries viables dans des produits probiotiques

Client :

RTS On en parle
Av. du Temple 40
1010 Lausanne

Analyse

- Comptage des bactéries lactobacille viables dans des produits probiotiques sur gélose nutritive sélective (MRS) en anaérobiose.
- Test de survie microbienne – Estomac artificiel

Résultats

Comptage des lactobacilles viables

N° Echantillon	Produit	Indication produit [CFU/g]	Résultat [CFU/g]
17352.01	Yakult Classic	1.5×10^8	Au minimum 1.5×10^8
17352.02	Danone Activia Classic	3.4×10^7	Au minimum 3.4×10^7
17352.03	Emmi Aktifit Classic	1.5×10^7	Au minimum 1.5×10^7
17352.04	Nestlé LC1 nature	N/A	5.9×10^8
17352.05	Nestlé LC1 fruits rouges	N/A	1.9×10^9
17352.06	Migros Bifidus nature	N/A	4.9×10^9

Comptage des lactobacilles viables après digestion dans l'estomac artificiel

N° Echantillon	Produit	Bactérie viable après digestion [CFU/g]	Réduction %
17352.01	Yakult Classic	4000	99.997
17352.02	Danone Activia Classic	<2000	>99.994
17352.03	Emmi Aktifit Classic	4000	99.973
17352.04	Nestlé LC1 nature	<2000	>99.999
17352.05	Nestlé LC1 fruits rouges	2000	99.999
17352.06	Migros Bifidus nature	<2000	>99.999

Le protocole utilisé pour le test de survie bactérien dans l'estomac artificiel est tiré des références suivantes

F. Kong and R.P. Singh, 2010, **A Human Gastric Simulator (HGS) to Study Food Digestion in Human Stomach**, Journal of Food Science, Vol 75, Nr 9

M. Fredua-Agyeman and S. Gaisford, **Comparative survival of commercial probiotic formulations: tests in biorelevant gastric fluids and real-time measurements using microcalorimetry**, Beneficial Microbes, 2015; 6(1) : 141-151



Laurène Rochat

Lausanne le 19 janvier 2017

Chef de projet