



RETOS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA

- Presencia de bacterias patógenas
- Aumento de las resistencias a los antibióticos
- Impacto del cambio climático
- Riesgos para la salud animal
- Amenazas para la seguridad alimentaria
- Necesidad de soluciones eficaces y sostenibles



FAGOS: SOLUCIÓN ESPECÍFICA

- Eliminación específica de bacterias patógenas
- Eficaces frente a bacterias resistentes
- Conservación de la microbiota beneficiosa
- Reducción del uso de antibióticos
- Soluciones naturales, seguras y sin residuos



IMPACTO ONE HEALTH

Controlar los patógenos en la cadena agroalimentaria protege a todos.



BACTERIÓFAGOS

BIOCONTROL DE PRECISIÓN EN LA CADENA AGROALIMENTARIA

biotegania

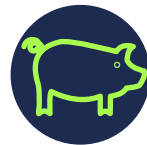
PATÓGENOS OBJETIVO

Relevantes para la salud animal y la seguridad alimentaria



AVICULTURA

- *Campylobacter*
- *Salmonella*
- *E. coli*
- *Enterococcus*



PORCINO

- *Brachyspira*
- *E. coli*



PROCESADO Y ALIMENTO

- *Campylobacter*
- *Listeria*
- *Salmonella*

Soluciones basadas en fagos para el control de patógenos en la cadena agroalimentaria de la granja al consumidor

DESARROLLO DE SOLUCIONES CON FAGOS: DEL LABORATORIO A LA APLICACIÓN REAL



APLICACIÓN EN LA CADENA AGROALIMENTARIA

Intervención a lo largo de toda la cadena: de la granja al consumidor



GRANJA / PRODUCCIÓN ANIMAL
Intervención temprana en granja



Aplicación:
Agua de bebida y piensos



- Beneficios**
- Mejora de la salud animal
 - Reducción de antibióticos
 - Mejora de la seguridad alimentaria



PROCESADO ALIMENTARIO
Control de patógenos en superficies y equipos y biocontrol en alimento



Aplicación:
Spray, inmersión etc...



- Beneficios**
- Mejora de la seguridad alimentaria
 - Reducción del riesgo para el consumidor
 - Sin impacto en las propiedades organolépticas