

Analyse de faisabilité du test DNA TraceBack® pour les produits laitiers

Problématique

Les denrées alimentaires sont souvent victimes de fraudes. Pour contrer cette problématique, le test du DNA TraceBack® est déjà appliqué dans le secteur carné. Ce principe permet la traçabilité génétique des produits, grâce à l'ADN de l'animal retrouvé dans la nourriture. Ce travail consiste à analyser la possibilité d'utilisation de ce test avec les produits laitiers.

Méthode



Production de fromage, de yogourts et de lait microfiltré



Prélèvement à chaque étape du processus de fabrication



Analyse de l'ADN bovin

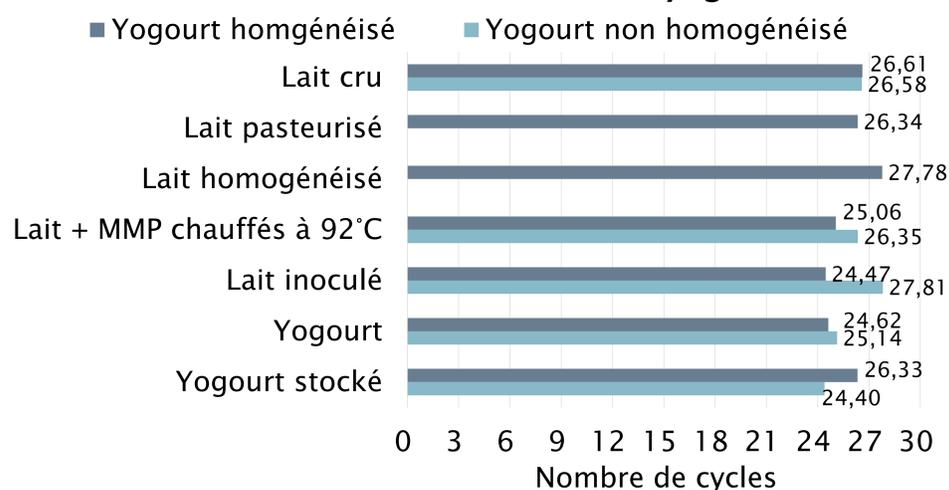
Résultats

Une analyse PCR a permis de trouver l'ADN bovin dans les échantillons.

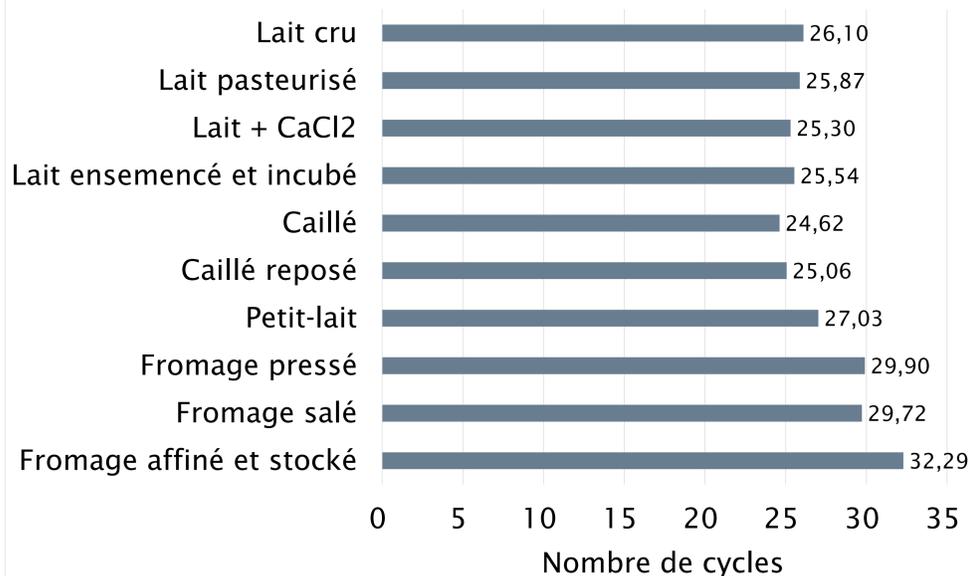
Plus le nombre de cycles est petit, plus la présence d'ADN bovin est grande.

Dès 35 cycles, la teneur en ADN est considérée comme faible.

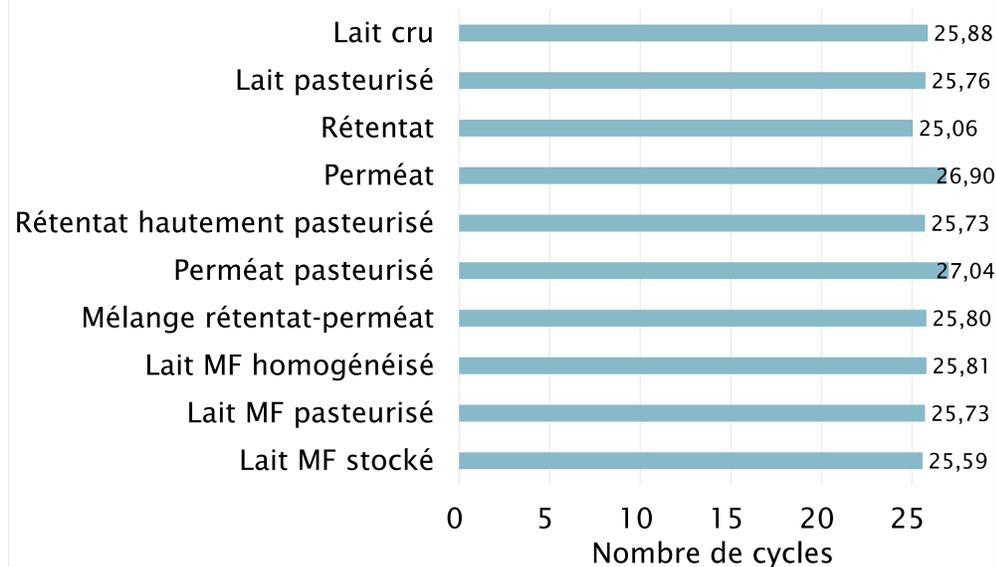
ADN bovin dans la fabrication de yogourts



ADN bovin dans la fabrication de fromage



ADN bovin dans la fabrication de lait microfiltré



Conclusion

L'ADN bovin est présent durant tout le processus de fabrication du fromage, des yogourts et du lait microfiltré. Le principe du DNA TraceBack® peut donc également être appliqué pour les produits laitiers.