

BioSafeLight et Tamarack Biotics signent un partenariat exclusif pour conserver les bienfaits bioactifs du lait cru

BioSafeLight, société spécialisée dans la décontamination des liquides opaques, et Tamarack Biotics, entreprise américaine d'ingrédients laitiers, annoncent un partenariat mondial exclusif visant à la production d'ingrédients laitiers plus nutritifs sous le nom TruActive™.

Basée sur la combinaison des UV et la turbulence du liquide, la technologie brevetée BioSafeLight décontamine les liquides opaques aussi efficacement que la pasteurisation, mais sans traitement thermique. Un procédé qui permet au lait cru de conserver toutes ses protéines bioactives, telles que les immunoglobulines et la lactoferrine, et les autres composés habituellement détruits par la pasteurisation pourtant bénéfiques au microbiome humain.

Tamarack Biotics et l'Université de Californie à Davis (UC Davis) ont ainsi mené un essai clinique qui démontre que TruActive™ double le développement d'anticorps en réponse à un vaccin, quand un produit pasteurisé ne l'augmente que de 17 %. Cet essai a également prouvé que la technologie BioSafeLight permettait de conserver les composés de lait cru qui soutiennent le fonctionnement immunitaire chez les personnes âgées. Tamarack Biotics prévoit un nouvel essai pour démontrer que la technologie BioSafeLight retient les protéines de lait cru qui réduiront le développement des allergies chez les enfants, un enjeu de santé mondial.

A propos de BioSafeLight

BioSafeLight est une entreprise française basée à Orléans spécialisée dans le traitement des liquides troubles ou opaques. Sa technologie brevetée et révolutionnaire combine l'utilisation des UV à la turbulence du liquide, sans chauffage, pour traiter les jus frais de fruits ou de légumes, le lait, les sucres liquides ou encore les thés glacés et les eaux usées. Soutenue par Interlog Group et Bpifrance, elle est également implantée aux Etats-Unis, au Portugal et en Inde.

Pour en savoir plus : <https://fr.biosafelight.com/>

À propos de Tamarack Biotics

Tamarack Biotics est une société américaine qui étudie les effets du traitement UV et de la technologie de séchage à basse température sur les protéines du lait. Leurs technologies permettent la conservation des protéines immuno-actives et d'autres composés thermosensibles que la pasteurisation thermique traditionnelle détruit.

Pour en savoir plus : <https://tamarackbiotics.com/>

Contact presse

Agence Henry Conseil

01 46 22 76 43

agence@henryconseil.com