

Toxicologie alimentaire

Compétences

- Toxicologie des emballages et matériaux d'emballage à contact alimentaire.
- Etude de la toxicité des molécules migrantes, des produits néoformés (au moment de la fabrication et l'utilisation des emballages) et des mélanges de ces molécules.

Secteurs d'activité

- Agro-alimentaire
- Emballage à contact alimentaire
- Toxicologie alimentaire

Atouts/équipements spécifiques

- Salles stériles
- Tests réglementaires ou R&D
- Approche globale du risque : étude d'inocuité sur produits finis, sur mélanges de migrants
- Référencé Organisme Compétent par l'AESA (Agence européenne pour la sécurité des aliments)

Applications possibles

- Tests toxicologiques sur un matériau ou un emballage (tests de screening in vitro ou biotests)
- Evaluation du risque d'un emballage à contact alimentaire ou d'un contaminant
- Conseil, expertises