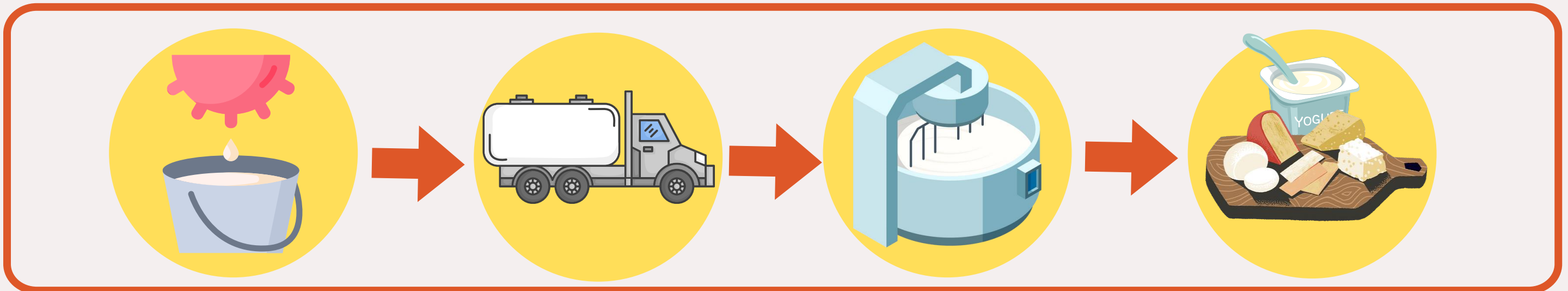


# Quand défense renforcée rime avec fromage de qualité



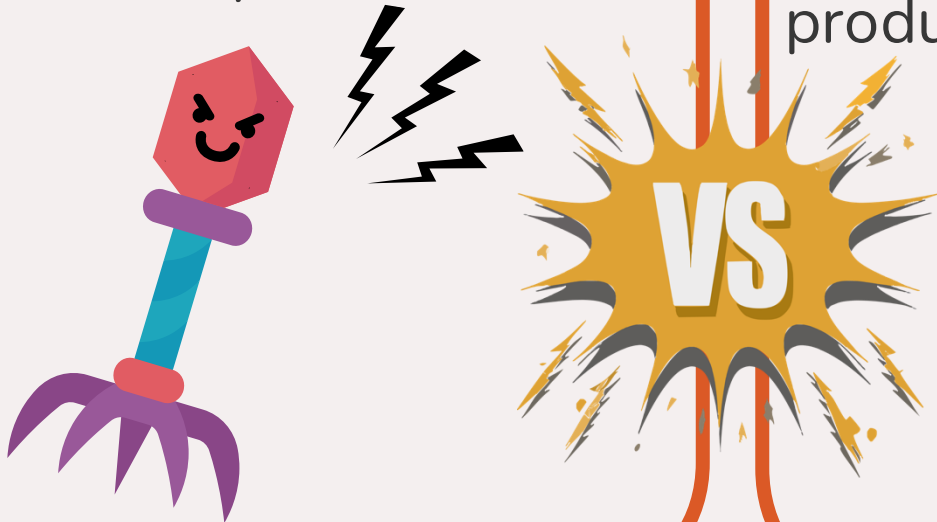
Saviez-vous que...

vosre yogourt du matin ou vosre pizza du samedi soir sont en réalité le fruit du travail acharné de petites créatures invisibles : les bactéries lactiques !



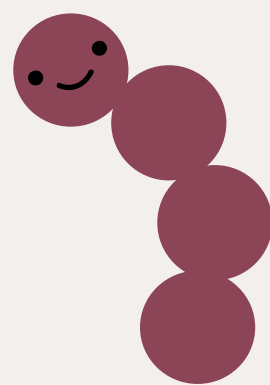
## BACTÉRIOPHAGE

Ennemi juré de *Streptococcus thermophilus*



## STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS

Bactérie essentielle à la production de produits laitiers fermentés



VS

Élimination de *Streptococcus thermophilus* par les bactériophages



Perturbation du processus de fermentation du lait



Diminution de la qualité des produits laitiers fermentés

## Objectif

Découvrir de nouveaux boucliers génétiques dans l'ADN bactérien afin de renforcer leur résistance aux attaques des bactériophages



### BOUCLIER NATUREL



### CONTRE-ATTAQUE



### NOUVEAU BOUCLIER



## À retenir

L'acquisition d'un nouveau bouclier **augmente** la protection des bactéries contre les bactériophages retrouvés en industrie



## CRÉATION

Christina Rossignol-Garon

## SUPERVISION

Professeur Sylvain Moineau

## PARTENAIRES

