

PROTORISK 2020 - CARACTÉRISATION ET MAÎTRISE DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES PARASITES PROTARDIA DOZOAIRES CRYPTOSPORIDIUM SPP., GIARDIA ET TOXOPLASMA GONDII - UMT N5458

L'unité mixte technologique qui associe une partie de l'UR Escape et le centre technique de l'industrie alimentaire ACTALIA étudie la contamination alimentaire par des protozoaires parasites de l'homme (Toxoplasma, Cryptosporidium Giardia). Elle s'intéresse au développement de nouvelles méthodes de détection des parasites d'intérêt dans les aliments, leur fréquence ainsi que l'efficacité des traitements industriels sur leur viabilité.

[Plaquette de présentation de PROTORISK 2020](#)

Direction

Loïc FAVENNEC

Direction adjointe

Stéphanie LA CARBONA

Infos pratiques

Rouen Martainville

loic.favennec@univ-rouen.fr

0232888422

Tutelles

[Université de Rouen Normandie \(UFR santé\) - Université de Caen Normandie](#)

Fédérations

[IRIB - Institut de recherche et d'innovation Biomédicale](#)

Ecoles doctorales

[ED497 - Normandie de Biologie Intégrative, santé, environnement \(NBISE\)](#)

En savoir plus sur PROTORISK 2020

Production scientifique

► Publications

Portail HAL : <https://hal-normandie-univ.archives-ouvertes.fr/ESCAPE-ROUEN>

Activités de recherche

- Développement de nouvelles méthodes de détection des parasites d'intérêt dans les aliments
- Étude de la prévalence de la contamination parasitaire dans les aliments et l'eau

Publié le : 2025-01-16 11:52:13