

Persbericht

VOOR DIRECTE PUBLICATIE

FDA goedkeuring nieuw product tegen Salmonella van Nederlandse Microcos

WAGENINGEN, 3 januari 2014 – De Amerikaanse autoriteiten FDA en USDA hebben vandaag bekend gemaakt dat zij het nieuwe product SALMONELEX van het Nederlandse bedrijf Microcos hebben goedgekeurd. Het product is als algemeen veilig, oftewel 'GRAS' (Generally Recognised as Safe) toegelaten voor gebruik als proceshulpstof tegen Salmonella in levensmiddelen. SALMONELEX bestaat uit natuurlijke fagen tegen Salmonella. Microcos bevestigt dat de Amerikaanse pluimvee-sector al deze maand met de eerste industriële projecten start.

Volgens een rapport uit december 2013 van de Amerikaanse Voedselveiligheid en Inspectie Dienst van het Ministerie van Landbouw, de FSIS, draagt Salmonella het meeste bij aan de FSIS-index van alle ziekten, en stijgt het aantal Salmonella-ziekten nog steeds snel, ondanks interventies van de FSIS.

Jaarlijks worden miljoenen Amerikanen ziek door voedselvergiftiging. *Salmonella* uitbraken in 2013 hebben tot grote onrust onder consumenten geleid. Caroline Smith DeWaal, directeur voedselveiligheid van het Amerikaanse centrum voor Wetenschap in het Algemeen Belang in Washington in [USA Today](#): "Bij de recente grote *Salmonella* uitbraak bij Foster Farms betrof het in 13% van de besmettingen een *Salmonella septicemia*, een levensbedreigende ontsteking in het gehele lichaam. De *Salmonella* stammen zijn resistent tegen allerlei antibiotica waardoor meer mensen in het ziekenhuis belanden en het moeilijker wordt voor artsen om de infecties te behandelen."

Microcos CEO Mark Offerhaus: "Dankzij dit groene licht van de FDA en USDA kunnen wij levensmiddelen-producenten nu een nieuwe en natuurlijke oplossing tegen *Salmonella* aanbieden, ook tegen de antibiotica-resistente stammen. SALMONELEX wordt als een zeer elegante oplossing beschouwd omdat het alleen *Salmonella* doodt, en verder geen effect heeft op het behandelde levensmiddel, ook niet op de smaak of textuur. Na onze succesvolle lancering van LISTEX tegen *Listeria* breiden we hiermee het groene arsenaal tegen gevaarlijke voedselpathogenen verder uit. Omdat *Salmonella* vooral in rauw gevogelte voorkomt verwachten we dat de grote pluimvee producenten de eerste en grootste gebruikers zullen zijn.

SALMONELEX doodt daadwerkelijk *Salmonella*, in plaats van dat het alleen verdere uitgroei voorkomt. Het kan gemakkelijk worden toegediend mbv een spray, of toegevoegd worden aan bijvoorbeeld koud water baden. Microcos verwacht dat SALMONELEX binnenkort ook zal worden opgenomen op de OMRI-lijst (Organic Material Review Institute) voor gebruik in alle biologische/organische producten, zoals al gebeurd is met haar fagen-product LISTEX, dat eveneens SKAL-gecertificeerd is.

Dirk de Meester, directeur business development Microcos Food Safety: "Onderzoek heeft aangetoond dat SALMONELEX niet oplost in de aanwezigheid van proteïnen. Nu kunnen producenten de hoeveelheid chemicaliën terugbrengen en *Salmonella* bovendien bereiken op die plekken waar anti-microbiële chemicaliën niet effectief zijn, bijvoorbeeld in de haar-follikels die dicht gaan zodra ze worden blootgesteld aan lage temperaturen".

###

MICREOS (www.micreos.com) is een Nederlands biotechnologie-bedrijf, met vestigingen in Wageningen, Bilthoven en Den Haag. Het bedrijf ontwikkelt producten op basis van fagen-technologie, en wordt beschouwd als toonaangevende speler in dit veld.

Microcos Food Safety werkt samen met veel verschillende kennisinstellingen, waaronder het Zwitserse Federale Technologie Instituut ETH in Zurich, Mississippi State University, Danish Meat Research Institute, NIZO Food Research uit Ede en Nofima uit Noorwegen. Microcos Human Health heeft ook Gladskin (www.gladskin.com) ontwikkeld, voor mensen met huidaandoeningen die veroorzaakt of verergerd worden door bepaalde bacteriën, zoals, acne, eczeem en rosacea.

Nadere informatie:

Algemeen & Financieel:
Mark Offerhaus, CEO Microcos
m.offerhaus@micreos.com
info@micreos.com
www.micreos.com

Voor Microcos Food Safety:
Dirk de Meester
Directeur Business Development, Microcos Food Safety
d.demeester@micreos.com
Info@micreosfoodsafety.com
www.micreosfoodsafety.com