1-

Avantages

-gain de temps
-bonne présentation
-moyen de conservation
-disponibilité de formes variées
-adaptés aux besoins des fabricants

Inconvénients

-exigences de conservation
-risques de contamination
-peut être un coût de production pour certaines industries

2-

-présence d'une quantité d'O_2 dans l'axe des aiguilles
-dans certains cas la présence de Geotricum entraine la présence de certain espace entre les grains
-la taille des grains de caillé (±gros) laisse une certaine quantité d'O_2

3-

- nutritionnel
- organoleptique
- hygiénique
-technologique
-critères non liés à l'aliment (prix, présentation, marketing,….)

4-

-la VB
- le CUD
- la quantité

Puis goût, arômes associés,

5-

Industrie alimentaire et agroalimentaire :
Bactéries dans la transformation : yaourt, fromages, fermentations alcooliques, acétiques ..
Champignons dans les fromages, sauces , fermentation de certains produits d'origine animale ou végétale ……
Industrie pharmaceutique : production d'antibiotiques, hormones, vitamines, acides, ……
Domaine agricole : ensilage, bactéries symbiotiques,, biocides..
Biotechnologie : transfert de caractères par en utilisant les bactéries et les bactériophages

Côté négatif

Maladies, altération des produits alimentaires et pharmaceutiques, intoxications …….