

La société [NOVOLYZE](http://www.novolyze.com) / T : 09.83.69.42.13 (siège à Daix), spécialisée dans la sécurité alimentaire, vos ses solutions intéresser les industriels d'Amérique du Nord. Il s'agit notamment des bactéries non-pathogènes dont le but est de permettre aux industriels de vérifier si les produits mis sur le marché sont sûrs, sans agents pathogènes dangereux comme les salmonelles ou la listeria. Les fausses bactéries de Novolyze sont proposées pour tous les types de process, produits extrudés, poudres... En Amérique du Nord, les procès lancés par les consommateurs se multiplient et toutes les solutions sont étudiées. Novolyze compte déjà 20 clients depuis son lancement aux USA où elle compte un bureau. Elle reçoit pour son développement le soutien de la région et du Grand Dijon.

www.novolyze.com