Cet examen, réservé aux laboratoires spécialisés, analyse les défauts de conservation des conserves. Il est effectué suite à des résultats de contrôle de stabilité douteux ou positifs, ou en cas d'accidents de conservation. Son but principal est de confirmer une origine microbiologique du défaut.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي