



**MARTIN Jean-Luc**  
Ingénieur d'étude - Expert en  
formulation et technologie des  
produits carnés et de  
charcuteries

Installé au coeur de l'École Vétérinaire de Maisons-Alfort, le laboratoire de l'Ifip dispose de tous les équipements nécessaires pour fabriquer une large gamme de produits carnés à différents degrés d'élaboration : viandes cuites, marinées, steaks hachés, jambons cuits, pâtés, saucisses de porc ou de volaille à pâte fine, saucissons secs...

L'Ifip vous propose de fabriquer des petites séries de produits selon des process charcutiers, en garantissant la maîtrise des paramètres des procédés testés (formulation, mode de fabrication, traitements thermiques...), et d'expérimenter de nombreuses solutions à coût réduit. Les produits modèles fabriqués peuvent être des mini-jambons de 500 g ou des jambons jusqu'à 6 kg, des pâtés, des saucisses à pâte fine ...

Les matériels de caractérisation des matières premières (pH, couleur...) et des produits finis (rendements, texture...) sont utilisés selon des méthodologies de référence régulièrement mises à jour en fonction de l'évolution des matériels et de données bibliographiques. Notre laboratoire d'essais et de mesures technologiques travaille en étroite collaboration avec le laboratoire de microbiologie de l'Ifip, basé sur le même site IFIP à Maisons-Alfort.