



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

L'ifip, de par son expertise dans de nombreux domaines d'activité (hygiène, technologie, process) en abattage, découpe et transformation, est en mesure de vous accompagner dans vos démarches d'optimisation de votre production par la création, la modification et la validation :

- de nouveaux produits (additifs,...),
- de nouvelles méthodes et procédures,
- de nouveaux procédés (travail, technique,...)

La démarche se décompose en 3 temps :

- 1 - Méthodologie et conception du protocole
- 2 - Réalisation et suivi des essais
- 3 - Analyse des résultats et aide à la décision

Exemples :

- Validation d'alternatives au parage,
- Ajout d'un nouvel ingrédient ou modification du dosage d'un ingrédient,
- Test de nouveaux emballages, modification des paramètres de conditionnement sous atmosphère modifiée.