TEST INGRÉDIENT : MESURER LES FONCTIONNALITÉS D'UN INGRÉDIENT EN CHARCUTERIE

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

Nous réalisons ces tests de fonctionnalité sur des produits modèles dans le Laboratoire d'essais et de mesures technologiques de Maisons-Alfort.
Les paramètres étudiés sont, par exemple :
• le rendement technologique (pouvoir de fixation d'eau et pouvoir émulsifiant),
• l'évolution du pH (pouvoir d'acidification),
• les effets sur la texture ou la couleur, déterminés par mesures instrumentales et notation sensorielle, ou évaluation sensorielle auprès de jurys de consommateurs ou d'experts.
D'autres critères peuvent être mesurés sur demande du client.
Les résultats sont interprétés par la relation effet/dose, en fonction de la formulation mise en oeuvre.