



**2 Nouvelles synthèses en 2018**

# Mémento

viandes  
et charcuteries

Au sommaire du classeur Mémento viandes et charcuteries de l'IFIP (19 synthèses) :

#### Principes et connaissances fondamentales

- La structure du muscle et son fonctionnement
- Evolution du muscle post mortem et qualité d'une viande **nouveau**
- La capacité de rétention d'eau de la viande : mécanismes et facteurs influents ; rôle du sel et des phosphates
- Les tissus adipeux du porc
- Oxydation et qualité des viandes et produits carnés **nouveau**
- Connaissances sur le comportement du porc

#### Technologies et procédés

- Processus technologique de l'abattage-découpe des porcs
- Les viandes déstructurées
- Hématomes et pétéchies, défauts de la viande de porc
- Risque d'odeurs des viandes de porcs mâles non castrés en abattoir et salaison
- Technologie du jambon sec
- Technologie du saucisson sec
- Technologie des pièces cuites
- Congélation et qualité de viande

#### Emballages et environnement

- Les principaux procédés de conditionnement de la viande de porc

#### Epidémiologie et microbiologie

- Les Salmonelles à l'abattoir
- Les dangers parasitaires associés aux produits porcins

#### Méthodes, techniques et tables de références

- Composition corporelle des porcs charcutiers
- Le typage bactérien

Le Mémento Viandes et Charcuteries a vocation à s'enrichir chaque année de nouvelles synthèses afin de couvrir les problématiques des secteurs de l'abattage-découpe et de la transformation. 2 nouvelles synthèses sont proposées en 2018 : Evolution du muscle post mortem et qualité d'une viande et Oxydation et qualité des viandes et produits carnés.

A partir des savoirs de ses experts, l'IFIP propose un recueil de connaissances à destination des professionnels des viandes et produits carnés. Ce classeur est constitué de 19 synthèses illustrées de 6 à 16 pages qui traitent d'un sujet important pour le secteur porcin. Chaque synthèse est indépendante sous forme d'un texte approfondi et de nombreuses illustrations ; elle peut s'acquérir en ligne en format PDF à télécharger au tarif unique de 35 €.

Ni publication scientifique, ni vulgarisation, le Mémento Viandes et Charcuteries s'adressent aux services techniques et de R&D des entreprises de la filière porcine. C'est un outil disponible pour mieux comprendre les technologies et les produits du porc.

## Bon de commande

à envoyer à IFIP-Editions, 5 rue Lespagnol, 75020 PARIS - stephanie.duchene@ifip.asso.fr

Société/Organisme : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
 Fonction : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_ TVA n° : \_\_\_\_\_  
 Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_ Pays : \_\_\_\_\_

Je souhaite acquérir

Titre	Prix unitaire	Quantité	Total
<input type="checkbox"/> Mémento viandes et charcuterie (classeur et ses 19 cahiers) au tarif de	200 € net		
<input type="checkbox"/> Cahier du Mémento viandes et charcuterie au prix de 35 € l'unité (précisez le(s) titre(s)) :	35 € net le cahier		
<i>Si 5 cahiers achetés -&gt; le classeur vous est offert ! (au delà, préférez le classeur complet, + économique...)</i>			
Total de la commande :			€

Possibilité de télécharger les cahiers au format pdf (paiement en ligne via le site sécurisé de l'ifip)

Règlement :  par chèque bancaire ou postal à l'ordre de IFIP  par virement bancaire (envoi du RIB sur simple demande)  
 par Carte Bancaire via le site sécurisé de paiement en ligne (www.ifip.asso.fr ; n'hésitez pas à nous contacter)

IFIP - Institut du porc : 5, rue Lespagnol - 75020 Paris - Tél. : 01 58 39 39 50 - Email : ifip@ifip.asso.fr  
 RIB : CAF PARIS EST - 18206 00280 00220411001 14

