



Essais et mesures technologiques par le laboratoire de l'Ifip à Maisons-Alfort

Installé au cœur 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...

Parmi le matériel de fabrication à disposition :

pompe à injecter
malaxeur
hachoir
poussoir
cutter-mélangeur de table
cutter - mélangeur
cutter
Logiciel de simulation de traitements thermiques
four de cuisson
plaque à induction
bain-marie
étuve-séchoirs
conditionneuse sous vide et sous gaz ...

Parmi le matériel de mesures à disposition :

pH-mètre
enregistreurs de température
mesure de pH et température en continu
spectrocolorimètre
texturomètre
analyseur de gaz ...

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.

Les clients de cette prestation ont aussi choisi ...

Des analyses complémentaires peuvent être mises en œuvre sur les produits finis : des analyses microbiologiques par le laboratoire de l'IFIP également situé à Maisons-Alfort...

Notre offre

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...)
- **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 ...

Ils vous permettent de **comparer entre plusieurs solutions testées.**

Exemples de prestations réalisées

Certains travaux concernent plus particulièrement la **formulation**, notamment la **réduction de la teneur en sodium et en nitrite** des produits de charcuterie.

Les **traitements thermiques** sont également très étudiés : par exemple des fabrications et cuissons de jambons de différentes tailles (1,5 kg et barres de 6 kg) pour simuler la cuisson dans le but de réduire la teneur en sel de jambons, ou encore un prérefroidissement à chaud afin d'utiliser au mieux l'énergie disponible dans le four de cuisson .

Quel intérêt pour votre entreprise ?

Les protocoles de fabrication mis en œuvre **reproduisent au plus près les processus de fabrication utilisés chez les artisans et les industriels** : injection de saumure, malaxage, hachage, cutterage, poussage, cuisson-refroidissement...

Des jambons entiers ou des barres de jambons de 6 kg peuvent être préparés afin de se rapprocher des dimensions des produits couramment commercialisés.

Le matériel permet de fabriquer des modèles de produits répondant à des objectifs très particuliers pour des études ; par exemple un hachage de muscles de jambon pour supprimer l'incidence de l'injection et du malaxage.

Les + de l'Ifip

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. Ainsi les produits modèles élaborés sont **caractérisés sur le plan technologique et microbiologique** selon des méthodes de références.



Contact technique

Jean-Luc MARTIN

Ingénieur d'études Pôle Viandes et Charcuteries

Resp. du Laboratoire d'études et de mesures technologiques

Tél : 01 43 68 50 94 – jean-luc.martin@ifip.asso.fr

