



Etude privée de développement technologique

Notre offre

B à **E** sur mesure

Fort de son expertise construite dans le cadre d'études collectives dans le domaine des viandes et charcuteries, l'IFIP vous apporte ses connaissances et moyens expérimentaux dans le cadre d'**études privées et confidentielles**.

Il s'agit d'études sur mesure visant à **résoudre un problème** ou à **développer une nouvelle technologie** au sein de votre entreprise.

Pour qui ?

Abattoirs et découpes de porcs.

Charcuteries, salaisons et transformateurs de viandes.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

Ces études sont montées sur mesure selon vos objectifs et vos moyens.

Les + de l'IFIP

L'Ifip bénéficie d'une **expertise reconnue** dans le domaine de la technologie des viandes et intervient dans de nombreuses entreprises de la filière.

Notre institut est à même d'apporter des **solutions de cofinancement** via les Pôles de Compétitivité, FUI (fonds Unique Interministériel dédié aux projets de R&D), Région, Europe...

L'Ifip a également la capacité à associer des **expertises complémentaires** pour répondre aux besoins du projet : fournisseur d'ingrédient, de ferment, constructeur de matériel, expert, INRA...

Exemples d'études

- Mise au point d'un procédé de salage/séchage permettant la réduction du NaCl.
- Validation technologique de substituts de NaCl en charcuterie.
- Optimisation des conditions de saumurage en vue de stabiliser la couleur des pièces cuites à taux minimum de nitrates ajoutés.
- Optimisation de formulation de recettes charcutières en particulier la baisse de nitrite.
- Validation d'un nouveau procédé de thermisation.
- Gestion d'un défaut de qualité produit...



Gilles NASSY Directeur du Pôle Viandes et Charcuteries

• La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex

Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 20

• 7 av. du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85