



# Test Ingrédient : mesurer les fonctionnalités d'un ingrédient en charcuterie

## Notre offre

**B** à **E** sur mesure

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 œuvre.

## Pour qui ?

Les fournisseurs d'ingrédients souhaitant **comparer leur produit à une référence**.

Les transformateurs désirant étudier l'intérêt d'un ingrédient **non encore référencé** en charcuterie.

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

Il s'agit d'essais qui facilitent le **référencement** des ingrédients testés auprès des Professionnels. Le rapport signé IFIP constitue une clé d'entrée auprès des charcutiers utilisateurs d'ingrédients mais également auprès des **instances réglementaires**. C'est aussi une voie d'entrée pour une **acceptation dans le Code des Usages** et une reconnaissance comme ingrédient destiné à l'alimentation humaine.

Ces tests sont réalisés en toute confidentialité.

## Les + de l'IFIP

Notre expertise est reconnue par les **Professionnels, les fournisseurs et les instances réglementaires**.

Les mesures instrumentales respectent les **méthodes normalisées** ou recommandées par l'IFIP (protocole et mesures pertinentes pour les viandes et charcuteries).

Nous pouvons vous présenter ce service sur simple demande.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- Le suivi d'évolution avec identification des **dangers microbiens** susceptibles de se développer dans le produit : simulation du comportement microbien, réalisation de tests de vieillissement et détermination de durée de vie microbiologique des produits.
- Les conseils réglementaires par le principal rédacteur du Code des Usages de la charcuterie.



**Jean-Luc MARTIN**

Technologie des produits

7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex  
Tél. : + 33 (0) 1 43 68 50 94 - jean-luc.martin@ifip.asso.fr