



# LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES

CATALOGUE DES PRESTATIONS 2016



## LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES



Située au cœur de la Normandie, à Villers-Bocage, l'équipe du Laboratoire est à votre disposition pour répondre à vos besoins analytiques avec un accompagnement personnalisé.



### DES MOYENS DIVERSIFIÉS ET COMPLÉMENTAIRES

- Equipe polyvalente de 6 professionnels expérimentés
- Laboratoire avec des espaces dédiés équipés de technologies de pointe
- Atelier agréé CE pour la découpe et la transformation des produits carnés
- Cuisine expérimentale couplée à une salle de dégustation normalisée
- Véhicules frigorifiques pour acheminer les prélèvements

### NOS ATOUTS

- Professionnels de terrain par nos relations privilégiées avec l'aval des filières animales
- Des compétences complémentaires en association avec les services spécialisés de l'Institut de l'Élevage (service Production et Qualité des viandes et du lait ainsi que le service Méthodes Statistiques)
- Des interventions modulables réalisées sur site ou dans nos locaux
- Une expertise personnalisée pour ajuster nos services à vos attentes

“

*Dans une **dynamique de perfectionnement constante**, nous suivons les évolutions techniques pour rester à la pointe des méthodes analytiques.*

*Afin de vous assurer **la fiabilité de nos résultats**, nous respectons les principes de bonnes pratiques de laboratoire et participons également aux essais de comparaison inter laboratoires.*

*Véritables spécialistes de terrain, nous pouvons intervenir sur site pour des prestations standards ou spécifiques.*

*Tout est modulable, alors n'attendez plus : contactez-nous !*

”

*Valérie HARDIT,  
Responsable du laboratoire*

## OFFRE DE SERVICE

### NOS PRESTATIONS :

#### Activité viande

- Prélèvements spécifiques
- Découpe
- Fabrication
- Conditionnement
- Mesures instrumentales
- Mesures visuelles

✓ TOUT PRODUIT

#### Physico-chimie et nutritionnel

Contrôles variés :

- Humidité
- Lipides et Acides gras
- Protéines et Collagène
- Autres prestations

✓ TOUT PRODUIT

#### Microbiologie

- Dénombrement
- Analyses par PCR
- Tests de croissance
- Autres prestations

✓ TOUT PRODUIT

#### Evaluation sensorielle

- Formations
- Etudes descriptives
- Etudes discriminatives
- Etudes consommateurs

## ACTIVITE VIANDE



## PRÉLÈVEMENTS SPÉCIFIQUES SUR CARCASSES ET TRAVAIL DES VIANDES

Nous prélevons sur site à votre demande. La découpe et le travail des viandes sont réalisés dans notre atelier agréé CE.

### Prélèvements spécifiques

- De muscles : entier, 6<sup>ème</sup> côte...
- D'échantillons par techniques spécifiques : histologie, boîte contact, chiffonnette...

### Travail des viandes

- Dissections : dissociation viande/gras/os
- Tranchage, broyage, hachage...
- Préparations bouchères : rôtis, steaks...
- Conditionnements :
  - sous vide
  - sous atmosphère modifiée
  - avec mélanges gazeux spécifiques...
- Analyses de gaz

## MESURES VISUELLES ET INSTRUMENTALES

Nous pouvons intervenir directement sur site industriel, tout le long du process : chaîne d'abattage, ligne de production, ateliers de découpe, process de transformation, frigos de stockage.

### Mesures instrumentales

- Couleur (chromamètre ou spectrocolorimètre)\*
- Pesées (ex : relevé poids carcasse)
- pH\*

### Mesures visuelles

- Classement sur carcasses
  - couleur
  - conformation
  - tenue des gras
- Notation visuelle sur viandes
  - couleur
  - persillé

\* Possibilité de louer des appareils

## ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES



## ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES ET MÉTHODES ASSOCIÉES

Acide lactique .....	Méthode interne
Collagène .....	NF V 04-415
Collagène, solubilité thermique .....	Méthode interne
Cendre .....	NF V04-404
Glycogène .....	Méthode interne
Humidité .....	NF V 04-401
ICDH (isocitrate déshydrogénase) .....	Méthode interne
Indice de peroxydes .....	NF EN ISO 3960
LDH (lactate déshydrogénase) .....	Méthode interne
Myosine lente .....	Méthode interne
Potentiel glycolytique .....	Méthode interne
Pouvoir de rétention d'eau .....	Méthode interne
Spectre de réflectance (% de metmyo.) .....	Méthode de Krzywick
T.B.A .....	Méthode dite de « WITTE »
Texture par compression .....	Méthode interne
Texture par cisaillement .....	Méthode interne
Analyses histologiques .....	NF V04-417

## ANALYSES NUTRITIONNELLES ET MÉTHODES ASSOCIÉES

Acides gras (profil), absolu .....	Méthode à froid de Rule et al.
Acides gras (profil), relatif .....	Méthode à froid de Rule et al.
Acides gras (profil) dont trans, absolu .....	Méthode à froid de Rule et al.
Acides gras (profil) dont trans, relatif .....	Méthode à froid de Rule et al.
Fer héminique .....	Méthode interne
Fer total .....	Méthode ICP
Matière grasse libre .....	NF V 04-403
Matière grasse totale .....	NF V 04-402
Protéines (azote total) .....	NF V 04-407
Sélénium .....	NF EN 14627
Vitamine B3 .....	Méthode interne UPLC MS/MS
Vitamine B6 .....	NF EN 14164
Vitamine B12 .....	Méthode interne HPLC
Vitamine E .....	NF V 18-402
Zinc .....	Méthode interne ICP

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES



## ANALYSES CLASSIQUES ET NORMES ASSOCIÉES

Anaérobies sulfitoréducteurs à 46°C .....	NF V 08-061
Bacillus cereus présomptifs .....	NF V08-023
Brochothrix thermosphacta .....	NF V 08-505
Clostridium perfringens .....	NF V 08-019
Coliformes à 30°C .....	NF V 08-050
Coliformes thermotolérants à 44°C .....	NF V 08-060
Entérobactéries à 30°C ou 37°C.....	NF V 08-054
Escherichia coli.....	NF V08-053
Escherichia. coli O157 H7 .....	NF V08-032
Flore aérobie mésophile (30°C) .....	NF V 08-011
Flore lactique.....	NF V08-030
Listeria monocytogenes (recherche) .....	NF V08-028/A1
Listeria monocytogenes (numération) .....	NF V08-028/A2
Pseudomonas spp .....	NF V 04-504
Salmonella .....	NF V08-013
Staphylocoques à coagulase + à 37°C.....	NF V 08-057
Enterococcus faecalis .....	NF EN 15788

## ANALYSES POSSIBLES PAR PCR

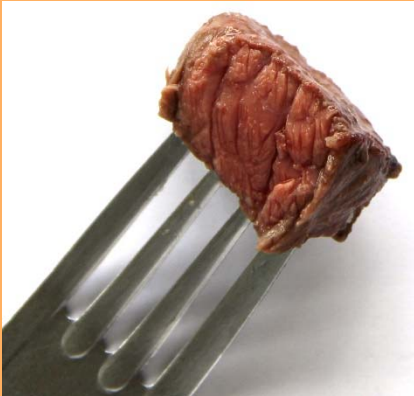
Listeria monocytogenes  
Salmonella  
STEC top 7

## ANALYSES SPÉCIFIQUES ET NORMES ASSOCIÉES

Test de croissance microbologique.....	NF V01.003
Test de vieillissement microbologique.....	NF V01.009

*La liste de nos mesures et analyses n'est pas exhaustive.  
Nous pouvons développer d'autres prestations sur demande.*

## EVALUATION SENSORIELLE



## DES TESTS SENSORIELS

- Tests discriminatifs : Test Triangulaire, Duo-trio, Classement,...
- Tests descriptifs : Profil conventionnel, Profil libre, Profil flash,...
- Tests hédoniques : Test de préférence, de positionnement, d'authenticité, de lassitude,...
- Analyse de la durée de vie d'un produit

## DES FORMATIONS

- Les nouvelles méthodologies sensorielles
- Des conseils pour organiser vos dégustations en interne
- Des méthodes pour interpréter des résultats statistiques
- La qualité sensorielle sur les produits de l'élevage

## PRESTATIONS A LA CARTE

- Du simple conseil d'expert à la réalisation de vos analyses (gestion produits, sujets, test sensoriel, statistiques, compte rendu)
- Les évaluations sensorielles peuvent être réalisées dans notre salle de dégustation normalisée ou dans vos locaux

**30 ans d'expertise**  
basée  
sur les travaux  
du Laboratoire

**Fiabilité des résultats**  
avec l'appui de notre  
service Méthodes  
statistiques

# LABORATOIRE D'ANALYSES ET DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES



**NOUS  
CONTACTER**

**POUR TOUT COMPLÉMENT D'INFORMATION  
SUR NOS PRESTATIONS ET NOS TARIFS,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER**

Institut de l'Élevage  
Route d'Épinay sur Odon - 14310 Villers-Bocage  
Standard : 02 31 77 12 79



**Valérie HARDIT**  
Responsable du laboratoire  
Tel : 02 31 77 78 78  
valerie.hardit@idele.fr



**Chloé FLATTARD**  
Responsable de l'évaluation sensorielle  
Tel : 02 31 77 33 34  
chloe.flattard@idele.fr