



## FORMATION

ZAC des Gravanches  
10, rue Jacqueline Auriol  
63 039 CLERMONT-FERRAND Cedex 02  
Tel: 04/73/98/53/80  
Fax: 04/73/98/53/85  
[www.adiv.fr](http://www.adiv.fr)

### Public visé

- Responsable d'entreprise
- Directeur industriel
- Responsable qualité

### Objectifs

- Connaître les résultats des travaux de recherche menés sur la viande bovine
- Caractériser les pratiques et process existant en Europe
- Identifier des pistes d'amélioration et de développement

### Durée

- 14 heures

### Lieux :

- TEAGASC (Dublin- Irlande)

### Dates de réalisation

- 8 et 9 Février 2012

### Coût pédagogique

- 1200 € HT (TVA 19,6 %)

### Sanction

- Attestations individuelles de stage

# Qualité de la viande bovine

## Programme

### Mercredi 8 Février 2012

#### I. Caractérisation des process de travail des viandes bovines

- Prise en compte de la sécurité alimentaire
- État des lieux des travaux de recherche sur la viande bovine
- Les variantes de pratique et de process
- L'exemple d'une entreprise irlandaise KEPAK

#### II. Les questions d'actualités et émergentes en matière de qualité de la viande bovine

- Développement durable et production bovine
- Aspects sanitaires
- Évolution des marchés en Europe

### Jeudi 9 Février 2012

#### III. Développement de techniques et procédés dédiés à la viande bovine

- La détection de la contamination des carcasses grâce à des marqueurs
- L'immobilisation des bactéries sur le cuir
- La décontamination des cuirs
- La découpe anatomique des carcasses et la valorisation des muscles
- Le prétraitement des muscles ou monoxyde de carbone
- Emballage actif : développement d'un film antimicrobien
- Développement d'un indicateur embarqué de la qualité sanitaire du produit
- Process optimisés des viandes marinées
- Détection de résidus et substances dangereuses dans les viandes
- Le modèle MSA : prédire la tendreté de la viande bovine proposée