



NUTRITION - SANTÉ

Valoriser, améliorer, innover en Nutrition-Santé pour faire de cette démarche une stratégie d'entreprise

Mise au point de produits (formulation, process)

Découpe - Transformation

Définition et tests du ou des concepts produits
Réalisation des premières maquettes
Réalisation de préséries industrielles pour marchés tests...

Appui technique, Audit en Nutrition-Santé

Transformation - Fournisseurs d'ingrédients

Audit nutritionnel pour valoriser la qualité nutritionnelle des produits (identifier les forces et faiblesses significatives du produit)
HACCP nutritionnel pour maîtriser et améliorer les qualités nutritionnelles des produits (notamment maîtriser l'impact des procédés de transformation)
Formation ciblée de haut niveau pour les cadres de l'industrie

Caractérisation nutritionnelle

Transformation - Distribution - Fournisseurs d'ingrédients

Analyses nutritionnelles
Étiquetage nutritionnel / Rédaction d'argumentaires

Positionnement concurrentiel de produits ou d'ingrédients nutritionnels

Transformation - Fournisseurs d'ingrédients

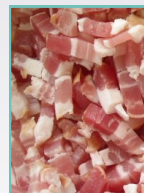
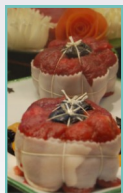
« Baromètre nutritionnel »

Veille et synthèse bibliographique en nutrition-santé

Découpe - Transformation - Distribution - Fournisseurs d'ingrédients

Aspects scientifiques, réglementaires, marketing
Sourcing d'ingrédients nutritionnels/santé

- **PME et Grands Groupes des domaines de l'Abattage, Découpe, Transformation, Distribution**
- **Fournisseurs d'ingrédients nutritionnels**



Quelques exemples de réalisation

- > Mise au point d'une méthodologie de mesure et de calcul de la **valeur cuisatrice nutritionnelle** pour la maîtrise des cuissons des viandes
- > **Impact des procédés** sur la qualité nutritionnelle des protéines carnées.
- > Influence des traitements culinaires de la cuisson sur la valeur nutritionnelle des viandes de boucherie : modélisation des pertes et validation par des analyses dans des cas de cuissons ménagères.

Les moyens pour réussir vos projets

- **Une équipe pluridisciplinaire d'ingénieurs et techniciens ADIV dont un Docteur en Nutrition pour adapter nos prestations sur mesure**
- **Un Atelier d'analyses nutritionnelles des viandes et produits carnés qui utilise des modes opératoires sous Licence INRA**
- **1000 m² de plateforme d'essai**
- Agrément CEE pour les activités de découpe (toutes espèces) et de transformation (tous produits carnés)
- **Un laboratoire d'analyses chimiques et microbiologiques**

Votre contact

■ **Valérie SCISLOWSKI - Responsable du Pôle et Coordinatrice Scientifique**

Tél: +33 (04) 73.98.53.80

E-mail : valerie.scislowski@adiv.fr

