



DURÉE DE VIE DE LA LANGUE DE BŒUF : FORT IMPACT DE LA CONTAMINATION INITIALE

KERDRAON C., THOMAS E.

Les abats constituent un groupe de produits carnés hétérogènes et fragiles d'un point de vue bactériologique. Les DLC appliquées ne sont donc pas toujours très objectives et la réglementation en vigueur est souvent inadaptée à ce type de produits.

L'étude menée sur de la langue de bœuf a été réalisée en deux étapes. La première a permis, d'une part, de constater l'état de contamination initiale selon l'origine du produit et, d'autre part, de comparer la pertinence des critères microbiologiques proposés par le Journal Officiel (JO) et le CNERNA. La seconde étape a permis d'identifier les paramètres clés pour la maîtrise de la DLC de la langue de bœuf.

Il ressort de cette étude que le CNERNA propose des critères microbiologiques mieux adaptés à la langue de bœuf que ne le sont ceux du JO. Le niveau de contamination initiale des abats qui dépend en grande partie de l'origine du produit et du pré-conditionnement sous vide est un facteur déterminant de la contamination finale. Une basse température et un conditionnement sous atmosphère constituent également des paramètres importants pour améliorer la durée de vie de ces produits. Par ailleurs, le conditionnement sous vide ne semble pas bien adapté aux abats.

TRACER L'ALIMENTATION DES BOVINS. : DÉCHIFFRER LE MESSAGE DES COMPOSÉS VOLATILS DES TISSUS ADIPEUX

CORNU A., KONDJAYAN N., FRENCIA J.P., BERDAGUE J.L.

L'analyse spécifique des composés volatils dans les tissus adipeux offre des pistes sérieuses pour tracer l'alimentation des herbivores. La technique d'"Espace de Tête Dynamique - Chromatographie en Phase Gazeuse - Spectrométrie de Masse" est un outil efficace qui permet l'extraction, la quantification et l'identification des très nombreux composés volatils qui se dégagent d'un échantillon. Parmi eux, la 2,3-octanedione et le scatole, sont déjà bien connus comme marqueurs d'une alimentation à l'herbe verte. Les terpènes, présents à l'état de traces, témoignent d'une alimentation liée à la flore de la région d'élevage. Ainsi, la composition de tissus adipeux de bovins alimentés avec des fourrages de prairies naturelles diversifiées a été comparée à celle d'animaux alimentés à l'herbe ou à l'ensilage de maïs. Dans ce

cas simple, la combinaison de deux terpènes a suffi à distinguer les deux groupes d'animaux. Dans un futur proche, nous envisageons d'exploiter systématiquement l'information contenue dans la fraction volatile des tissus animaux à des fins d'authentification de certains éléments de leurs modes de conduite et de la région d'élevage.

LES VERRATS PIÉTAINS DE STATUT HALOTHANE NÉGATIF : UN VRAI POTENTIEL POUR L'INDUSTRIE PORCINE EUROPÉENNE

GARNIER J.P. SOSNICKI A.

Les résultats récents sur les nouvelles lignées de verrats sans gène halothane soulignent qu'elles permettent de réduire les pertes à l'exsudation, d'améliorer la qualité de la matière première pour les transformateurs avec des carcasses plus longues et une augmentation de la tendreté de la viande et d'améliorer les résultats économiques pour le producteur avec une augmentation de la vitesse de croissance.

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS EN INDUSTRIE : OPTIMISER LE RECOURS AU LABORATOIRE D'ANALYSES DANS UNE DÉMARCHE D'ASSURANCE SÉCURITÉ

BORNERT G., BOUHDA Y., LEROUX D.

L'évolution récente de la réglementation applicable à l'hygiène des aliments a favorisé la mise en place, dans l'industrie agroalimentaire, de systèmes d'assurance-sécurité selon les principes de la méthode H.A.C.C.P. La stratégie de contrôle analytique systématique des produits ayant été progressivement abandonnée, les analyses microbiologiques trouvent désormais leur utilité dans la vérification des systèmes H.A.C.C.P. et dans la validation de la durée de vie des produits.

Si l'accréditation des laboratoires et le recours aux méthodes d'analyse normalisées constituent des garanties techniques satisfaisantes, les principales difficultés à gérer lors de la mise en place des plans de contrôle concernent les critères à utiliser ainsi que la stratégie d'échantillonnage.

Seule une véritable analyse des dangers, prenant en compte l'écologie bactérienne et les effets des traitements technologiques sur les micro-organismes, permet de fixer des critères adaptés au produit, garants de l'utilité du recours aux analyses.

La stratégie d'échantillonnage doit privilégier la pertinence des prélèvements, évitant ainsi le retour à une logique de contrôle final des produits.