MOINS DE GASPILLAGE, PLUS DE QUALITÉ !

Notre projet de recherche sur la viande de poulet

Amel Guedoudj[1,2], Alexandre Thibodeau[1,2], Marie-Lou Gaucher[1,2]

[1] Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV), Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

[2] Centre de recherche en infectiologie porcine et avicole (CRIPA), Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

CRIPA

NSERC CRSNG · CRIBIQ · CRSV

CHAIRE DE RECHERCHE EN SALUBRITÉ DES VIANDES

Université de Montréal

Vous vous souciez de la qualité de vos aliments ?



Ce que nous faisons concrètement



Abattoir 1

Procédé unique
(ex. : méthodes, paramètres, équipements)



Abattoir 2

Procédé unique
(ex. : méthodes, paramètres, équipements)



Abattoir 3

Procédé unique
(ex. : méthodes, paramètres, équipements)

3 abattoirs, 3 procédés uniques

Comparaison des procédés → Effet sur la qualité microbiologique → Effet sur la durée de vie de la viande → Identifier les pratiques les plus favorables

Les découpes de poulet échantillonnées



Microbiote de la viande de poulet



Le microbiote est documenté pour l'ensemble des étapes et des pièces illustrées.

Suivi dans le temps

L'évolution de la qualité microbiologique est documentée grâce aux mesures de microorganismes indicateurs ciblés et du microbiote.



Suivi de l'évolution dans le temps

Pourquoi mieux contrôler la qualité microbiologique ?

Durée de vie du produit : odeur, couleur et goût changent avec le temps.



Gaspillage alimentaire et impacts économiques pour le transformateur et le consommateur.



Une meilleure qualité microbiologique correspond aussi à une meilleure salubrité du produit.

Notre objectif

Une viande de poulet plus fraîche plus longtemps, de meilleure qualité et avec moins de gaspillage.

Ensemble, grâce à la science, nous bâtissons un système alimentaire de meilleure qualité et plus durable.

→ Moins de gaspillage, et une meilleure conservation de la viande de poulet.

