



HAL
open science

Les gaz et l'aliment. Les éléments déterminant de l'efficacité des gaz vis-à-vis des microorganismes

Estelle Chaix

► To cite this version:

Estelle Chaix. Les gaz et l'aliment. Les éléments déterminant de l'efficacité des gaz vis-à-vis des microorganismes: Les phénomènes de solubilité et de transfert des gaz et les données disponibles dans les aliments. Efficacité des atmosphères modifiées sur la qualité microbiologique des aliments, Association pour le Développement de la Recherche Appliquée aux Industries Agricoles et Alimentaires (ADRIA). FRA., Sep 2015, Saint Pierre de Quiberon, France. hal-01603755

HAL Id: hal-01603755

<https://hal.science/hal-01603755>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC0 - Public Domain Dedication 4.0 International License

Effacité des atmosphères modifiées sur la qualité microbiologique des aliments: Les apports du projet ANR MAP'OPT

Une journée de formation dédiée aux industriels de l'emballage et de l'agroalimentaire

Mercredi 30 septembre 2015
Saint Pierre de Quiberon



Breizpack
Réseau des Industriels de
l'Emballage en Bretagne

PROGRAMME

9h15> ACCUEIL

9h30> L'ACTUALITÉ DE L'EMBALLAGE

Thierry VARLET, BREIZPACK



COMPRÉHENSION DES PHÉNOMÈNES EN JEU

9h45> CONTEXTE DU PROJET ANR MAP'OPT : ENJEUX ET OBJECTIFS

Dominique THUAULT, ADRIA Développement,
Coordinateur du projet ANR MAP'OPT

10h00> UN FACTEUR IMPORTANT DE L'EFFICACITÉ DES ATMOSPHÈRES MODIFIÉES : L'IMPACT DU MATÉRIAU D'EMBALLAGE

Composition des films et perméabilité des emballages
Blandine LAGAIN, BREIZPACK

10h30> LES GAZ ET L'ALIMENT. LES ÉLÉMENTS DÉTERMINANT DE L'EFFICACITÉ DES GAZ VIS-À-VIS DES MICROORGANISMES : LES PHÉNOMÈNES DE SOLUBILITÉ ET DE TRANSFERT DES GAZ ET LES DONNÉES DISPONIBLES DANS LES ALIMENTS

Estelle CHAIX, INRA

11h00> EFFETS DES GAZ SUR LES MICRO-ORGANISMES : EFFETS DU CO2 ET DE L'O2 VIS-À-VIS DES MICRO-ORGANISMES

Olivier COUVERT, LUBEM
Dominique THUAULT, ADRIA Développement

11h30> L'IMPACT COMBINÉ DE L'ATMOSPHÈRE MODIFIÉE, DE L'ALIMENT, DE L'EMBALLAGE ET QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS : DESCRIPTION DU MODÈLE COMBINANT LES TRANSFERTS DE GAZ (PERMÉATION AU TRAVERS DE L'EMBALLAGE ET DIFFUSION DANS L'ALIMENT) ET LA MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE

Estelle CHAIX, INRA
Dominique THUAULT, ADRIA Développement

12h00> VALIDATION DU MODÈLE : PROJET ATMO ; IMPACT DE L'ATMOSPHÈRE MODIFIÉE SUR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS : DÉFINITION D'INDICATEURS DE PERFORMANCES

Arnaud BOZEC, IFIP
PROJET MAP'OPT : ETUDES DE CAS SUR FROMAGE, PRODUIT DE LA MER ET VOLAILLE POUR L. MONOCYTOGENES ET PSEUDOMONAS

NOUVEAUX OUTILS POUR L'INDUSTRIE. DÉMONSTRATION D'UN OUTIL DE DESIGN D'UN CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

14h - 16h> ETUDE DE CAS EN GROUPE DÉMONSTRATION DE L'OUTIL DE MODÉLISATION INTERFACÉ. DISCUSSION SUR LA CONCEPTION D'UN CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE.

16h - 16h15> DISCUSSION 16h15> CLÔTURE

De trop nombreux paramètres ont pendant longtemps rendu empirique la prévision des durées de vie des aliments. Difficile en l'absence de données fiables de procéder à une optimisation industrielle, que ce soit pour changer tout ou partie d'un emballage ou de modifier les proportions des mélanges gazeux, ou « seulement » de diminuer l'espace de tête !

Une bonne connaissance des phénomènes chimiques impliqués, liés à une expérimentation complète et une large acquisition de données, nous permet aujourd'hui d'y voir plus clair. Chercheurs et experts en emballage vous dévoileront le matin du 30 septembre les dernières avancées scientifiques sur la compréhension des interactions entre emballages, atmosphères modifiées, qualité microbiologique des aliments et durée de vie.

Outres ces connaissances nouvelles, le projet ANR Map'Opt a également intégré la modélisation : un outil informatique permet à présent de prédire le comportement des aliments en fonction, justement, des paramètres de leur environnement et leur évolution. La démonstration de cet outil se fera l'après-midi, dans des ateliers dédiés en fonction des participants :

- viande
- poisson
- plats cuisinés, salades, sauces
- pâtisseries

TARIF (Déjeuner compris) :
80 € HT (96 € TTC)

Adhérents BREIZPACK/ADRIA :
60 € HT (72 € TTC)

BULLETIN D'INSCRIPTION (A nous retourner pour le 26 septembre)

Par fax au 02 98 10 24 46 ou par mail à formation.inter@adria-formation.fr (Renseignements inscription au 02 98 10 18 55)

PERSONNE A INSCRIRE

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Personne chargée du dossier si différente

Mme M. Nom :
Prénom : Fonction :
Email :

A QUEL ATELIER SOUHAITEZ-VOUS PARTICIPER ?

Viandes Poissons Pâtisseries Plats cuisinés, Sauces, Salades

ENTREPRISE

Raison sociale :
Activité :
Adresse :
CP : Ville :
Tél. : Fax :
N° SIRET :

REGLEMENT

Règlement à l'ordre de « ADRIA Développement » à effectuer à réception de facture à l'issue du colloque.

Non adhérent : 96 € TTC Adhérent ADRIA ou BREIZPACK : 72 € TTC

Adresse de facturation si différente :
.....

Fait à :

Signature et cachet

Le :

RENSEIGNEMENTS
BREIZPACK - Blandine LAGAIN
Tél 06 43 28 97 42 - blandine.lagain@breizpack.net

La journée se déroulera à

l'ENVSN

(Ecole Nationale de Voile et des Sports Nautiques)

Beg Rohu

56510 Saint-Pierre Quiberon

L'ENVSN se situe sur la presqu'île de Quiberon.
Dépasser St Pierre Quiberon, puis suivre les
fléchages (sur la gauche) au niveau du camping
Quiberon Park Er Lann.

