

FRANCO - WALLONNE

Coopération

Développement et mise en place de la méthode HACCP et des indicateurs de qualité pour la maîtrise des risques organoleptiques.

HACCP organoleptique



Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (FUSAGx)

Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires

Passage des Déportés, 2

B-5030 Gembloux

Tél. : 00 32 81 62 23 03

Courriel : debiourge.s@fsagx.ac.be

Partenaires | Association pour le Développement de la Recherche des Industries Alimentaires du Nord (F) et Institut National de la Recherche Agronomique (F).

Budget total | 898 940,76 € dont 448 941,88 € FEDER

Objectif

Ce projet vise à développer et mettre en place la méthode HACCP et des indicateurs de qualité pour la maîtrise des risques organoleptiques. Les porteurs du projet proposent d'accompagner des entreprises intéressées par cet aspect de qualité de produit en développant le concept HACCP en leur sein. En parallèle, d'importants travaux de recherche appliquée sont menés dans des domaines tels que la mise au point de méthodes rapides de détermination des dates limites d'utilisation optimale des produits de longue conservation ou la comparaison du vieillissement des produits en conditions normales de conservation.