

Présentation des activités du domaine **Inspection des Denrées alimentaires (IDA)**



Contact : N. Korsak
(nkorsak@ulg.ac.be)

Thématiques propres au domaine **IDA**

- **Hygiène des procédés d'abattage chez les animaux de boucherie** : influence des techniques d'abattage sur la qualité de la viande
- **Microbiologie** des denrées alimentaires (microbiologie en relation avec l'inspection des denrées alimentaires)
- **Techniques d'inspection et systèmes de gestion de la qualité** (relation entre le deux éléments)
- **Hygiène des procédés d'abattage chez les animaux** (autres que ceux de boucherie)

Sujets de TFEs proposés dans le domaine **IDA**

- Les sujets sont définis par l'étudiant et acceptés par le tuteur
- Les thématiques peuvent être très originales du moment qu'elles sont en relation avec les sciences des denrées alimentaires
- Partie expérimentale encouragée (si équipement et si coûts non excessifs)
- Il faut réfléchir à un sujet qui s'étale sur deux années

Exemples de TFE dans le domaine IDA

(déjà présentés ou en cours)

- Surveillance de la contamination de la viande des suidés par des larves de trichines
- Aperçu des règles à respecter en termes de bien-être animal lors de l'abattage des bovins
- De la maladie de Johne à la maladie de Crohn : quels sont les risques de contamination par *Mycobacterium avium paratuberculosis* dans l'alimentation ? Comment gérer le problème ?
- Etablissement d'un plan HACCP dans un abattoir d'autruche en Belgique
- Parasites transmis par les poissons en Europe occidentale
- Le kéfir : composition, structure et propriétés