

CARACTERISER LE TISSU CONJONCTIF INTRAMUSCULAIRE

Le tissu conjonctif est le second élément constitutif de la viande après le muscle. De ce fait, sa proportion, sa composition et sa distribution spatiale influence significativement les propriétés technologiques et sensorielles des produits carnés.

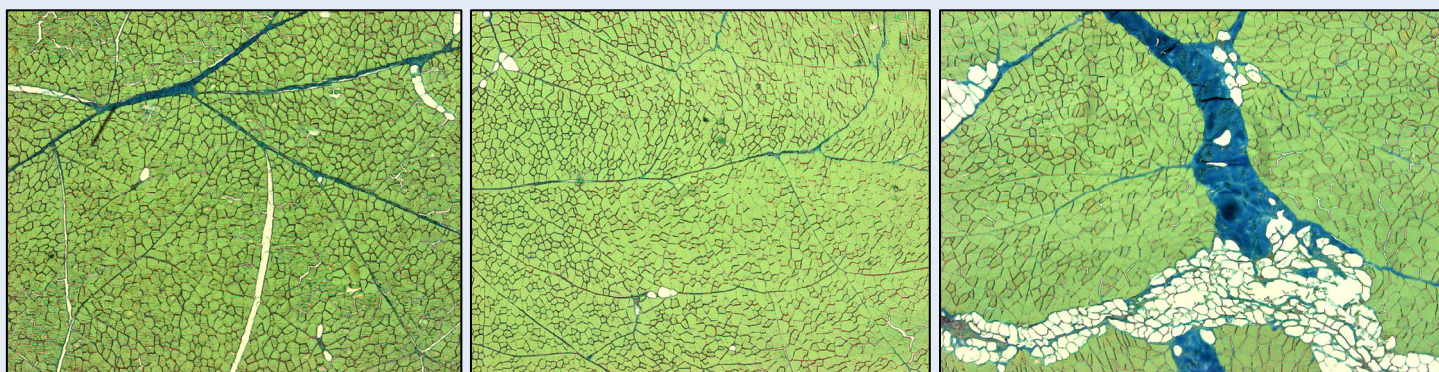
HISTALIM vous propose :

- de **quantifier** le tissu conjonctif au sein des produits carnés
- de **caractériser la régularité** du maillage
- de **caractériser les différents niveaux** de structure (épimysium, périmysium primaire, secondaire et endomysium) en termes d'épaisseur et de proportion
- de **déterminer la composition** de la trame conjonctive étudiée

Les avantages

de l'analyse d'images histologiques :

- Etude multi-échelle de l'échantillon
- Analyse quantitative et qualitative
- Accès à l'organisation spatiale du tissu



Différents niveaux d'organisation du tissu conjonctif dans un muscle bovin. Coloration Calleja



HISTALIM est un organisme de recherche agréé au titre du crédit d'impôt-recherche.

Ce dispositif offre une réduction d'impôts sur les sociétés s'élevant à 30 % des dépenses R&D engagées.

Une réponse analytique pour :

- Modéliser la texture et les propriétés technologiques des viandes
- Expliquer le mode de pénétration du sel dans les viandes salées, saumurées ou marinées
- Apporter une vision complémentaire sur le comportement des viandes lors de la cuisson ou de la congélation

HISTALIM

Pour nous contacter :

Téléphone : 04 67 712 765 – E-mail : contact@histalim.com - www.histalim.com