



Communiqué de presse



LE BIPEA A ENRICHI SON OFFRE D'UN NOUVEL ESSAI D'AUTHENTICITÉ ALIMENTAIRE

AUTHENTICITÉ ALIMENTAIRE DE LA VIANDE CRUE HACHÉE

Juin 2025,

Le BIPEA a lancé un nouveau test interlaboratoire (EILA 118), qui a permis aux laboratoires d'évaluer leur performance analytique en analysant plusieurs échantillons de viande hachée crue.

Dans le cadre de cet essai, les laboratoires ont reçu trois échantillons congelés de viande crue hachée : du porc, du bœuf et du mouton. Chaque échantillon pesait 10 g et était composé d'une espèce unique ou d'un mélange de plusieurs espèces. Les paramètres qualitatifs évalués étaient la présence ou l'absence d'ADN. En cas de détection, le nombre de copies par μL était également pris en considération.

Depuis plus de 50 ans, le BIPEA fournit une large gamme d'essais d'aptitude et de matériaux de référence externes aux laboratoires d'essais intéressés par le contrôle qualité et la justesse analytique dans divers domaines (environnement, agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique).

Pour en savoir plus sur le programme « 118 – Authenticité des aliments », ainsi que sur la gamme complète des essais interlaboratoires, nous vous encourageons à nous contacter à l'adresse suivante :

BIPEA France
+33 1 40 05 26 30
www.bipea.org
press@bipea.org