

Webinaire

Qualité et Valorisation de la Viande Ovine

17/11/2021 (9h – 13h)



En collaboration avec le Laboratoire de Production Animale et Fourragère

Programme du Webinaire Qualité et Valorisation de la Viande Ovine

17/11/2021 (9h – 13h)

Mot d'ouverture du webinaire (9 h) Pr. Taha Najjar : Coordinateur du projet JESMED		
Heure	Titre	Intervenant
9 h 15	Qualités des carcasses et de la viande des agneaux des races ovines Tunisiennes (N. ATTI & H. HAJJI).	Pr. Naziha ATTI (INRAT)
9 h 45	Valorisation de la viande ovine en Tunisie (Découpe de carcasses et produits de charcuterie)	Dr. Ines ESSID (INAT) Dr. Samir SMETI (INRAT)
10 h 15 – 10 h 30	Discussion	
10 h 30- 10 h 45	Pause café	
11 h – 12 h 45	La qualité des lipides de la viande: focus sur la détermination de la composition en acides gras de la viande	Dr. Ruggero MENCI (UniCT)
12 h 45 – 13 h00	Discussion	