

***La RD au LNE :***

Depuis son origine et dans le cadre de ses missions d'EPIC (Etablissement Public à Caractère Industriel et Commercial), le LNE effectue d'importants travaux d'études et de recherches.

Ces travaux sont réalisés :

- en lien avec les orientations définies dans le cadre de politiques publiques ou
- à la demande de donneurs d'ordres (ministère, agences, organismes scientifiques, industriels...)

Ces travaux permettent au LNE de consolider en permanence son niveau de savoir faire et de compétence technique et de se préparer ainsi aux futures demandes des industriels et des pouvoirs publics dans le secteur métrologie et essais.

La RD intègre, de façon non limitative les activités suivantes :

- Etudes et Recherche de solutions scientifiques et techniques innovantes
- Accueil et accompagnement scientifique et technique de doctorants
- Conception, développement et mise au point de bancs d'essais et d'étalonnages
- Plan d'expériences et analyse statistique
- Mise au point de normes et de cahiers des charges
- Participation aux travaux réglementaires et de normalisation

Dans le secteur des matériaux et emballages au contact des aliments, deux axes de recherches sont particulièrement développés:

- Hygiène des matériaux et emballages
- Inertie des matériaux, objets et emballages

***Liste des travaux de R sur l'hygiène et l'inertie des matériaux au contact des aliments :***

- Validation d'un simulant de substitution à l'huile pour la migration des matériaux au contact des aliments
- Évaluation de familles de composés (Amines/Antioxydants/Composés fluorés/HMDA/Isocyanates/Pentachlorophénol/Huiles minérales) dans les emballages alimentaires
- Développement d'un outil d'aide à la décision pour la maîtrise du risque de contamination chimique associé à l'utilisation des matériaux plastiques au contact des aliments (ACTIA 2005).
- Innovative non-thermal processing technologies to improve the quality and safety of ready-to-eat (RTE) meals – High Q RTE (STREP, PCRD6).
- Traditional United Europe food (Improving quality and fostering innovation of European traditional food production systems) – TrueFood (IP, PCRD6).
- Évaluation par spectrométrie de masse (Py-MAB-TOF-MS) de la contamination microbiologique des matériaux et emballages destinés au contact des aliments.
- Mise au point de dosage de substances contenues dans les matériaux et susceptibles de migrer dans les aliments.