

*conquering waves*



*vaincre les vagues*

Canadian Meat Council's 91<sup>st</sup> Annual Conference  
May 4-6, 2011  
Halifax, Nova Scotia

91<sup>e</sup> Congrès annuel du Conseil des Viandes du Canada  
Du 4 au 6 mai 2011  
Halifax (Nouvelle-Écosse)

## PRODUCT TASTING RECEPTION & TECH FAIR

## RÉCEPTION DE DÉGUSTATION DE PRODUITS & FOIRE TECHNO

*Exhibitor Contact Information*

*Coordonnées des exposants*



## 3M CANADA FOOD SAFETY

Every day, across the globe, solutions from 3M are helping food industry professionals succeed in achieving the highest food safety standards possible. We develop, manufacture and market products that cover a broad spectrum of sample preparation, identification, testing and monitoring needs.

At every step, 3M is dedicated to providing solutions that mitigate risk, improve operational efficiencies and impact your bottom line - ensuring your brand is always protected.

Chaque jour, partout dans le monde, les solutions de 3M aident aux professionnels de l'industrie alimentaire de réussir à atteindre les plus hauts standards possible pour la salubrité alimentaire. Nous développons, fabriquons et commercialisons des produits qui couvrent un large spectre de la préparation des échantillons, l'identification, les tests et le suivi des besoins.

À chaque étape, 3M s'engage à fournir des solutions qui permettent d'atténuer les risques, d'améliorer l'efficacité opérationnelle et l'impact de votre ligne performance - pour assuré que votre marque est toujours protégé.

### Contact

Melanie Rice

PO Box 5757, London ON N6A 4T1

Tel | tél. : 519-452-6526 ; Fax | téléc. : 519-452-6597 ; E-mail | courriel : mjrice2@mmm.com

Website | Site Web : [www.mmm.com/microbiology](http://www.mmm.com/microbiology)



## ALCHEMY SYSTEMS INC.

Alchemy is dedicated to providing innovative training products that use technology and media to educate the global workforce. Our award-winning training and compliance management platform, SISTEM, enables companies to effectively deliver, document and manage personnel training using interactive, multilingual courseware. With SISTEM, Alchemy helps to solve the training challenges most companies face when balancing production demands with increasingly strict regulatory requirements.

Alchemy est dédié à fournir des produits de formation novateurs qui utilisent la technologie et les médias pour éduquer la main d'œuvre mondiale. Notre programme de formation et de gestion de la conformité primée, SISTEM, permet aux entreprises de fournir, documenter et gérer la formation du personnel efficacement à l'aide de didacticiels interactive et multilingue. Avec SISTEM, Alchemy aide à résoudre les défis liés à la formation que la plupart des entreprises rencontrent lorsqu'elles balancent les demandes de production avec les exigences réglementaires qui deviennent de plus en plus sévères.

### Contact

Steve Merrill

8015 Shoal Creek Blvd., Suite 100, Austin, Texas, 78757

Tel | tél. : 512-637-5100 ; Fax | téléc. : 512-637-5168; E-mail | courriel : [contactus@alchemysystems.com](mailto:contactus@alchemysystems.com)

Website | Site Web : [www.alchemysystems.com](http://www.alchemysystems.com)



CANADIAN BEEF • BŒUF CANADIEN

## BEEF INFORMATION CENTRE CENTRE D'INFORMATION SUR LE BŒUF

The Beef Information Centre is the market development division of the Canadian Cattlemen's Association, with a mandate to increase demand for Canadian beef and maximize the value of Canadian beef products in the Canada & US markets. Using a consultative approach and strict confidentiality the Beef Information Centre's team of industry specialists support market reach and penetration of Canadian beef products through value chain alignment and marketing initiatives, from product concept planning through market launch and sustainability.

Le Centre d'information sur le bœuf, chapeauté par la Canadian Cattlemen's Association, est un organisme voué à la commercialisation avec le mandat de maximiser la demande et d'optimiser la valeur des produits dérivés du bœuf canadien dans les marchés au Canada et aux États-Unis. Utilisant une approche consultative et la confidentialité absolue, l'équipe de spécialistes de l'industrie au Centre d'information sur le bœuf offre leur appui pour le rayonnement aux marchés internationaux et la pénétration des produits de bœufs canadiens à travers l'alignement de la chaîne de valeur et des initiatives de marketing, de l'étape de la conception du produit jusqu'à son lancement sur le marché et sa durabilité.



### Contact



Robert Serapiglia

2000 Argenta Road, Plaza IV, Suite 101, Mississauga, ON L5N 1W1

Tel | tél. : 905-821-4900 ; Fax | téléc. : 905-821-4915 ; E-mail | courriel : [rserapiglia@beefinfo.org](mailto:rserapiglia@beefinfo.org)

Website | Site Web : [www.canadianbeef.info](http://www.canadianbeef.info)



## BIOMÉRIEUX FOOD MICROBIOLOGY SOLUTIONS

Throughout the steps of the manufacturing process, from raw materials through to the finished product, including environmental control of critical points, bioMérieux' complete offer addresses pathogen detection, quality indicators enumeration, microorganism identification as well as product sterility testing. With manual or automated methods, giving fast and accurate results, food laboratories find the best adapted solution in bioMérieux' broad offer.

### In Food Safety

- Pathogen detection: manual with **culture media** or automated with **VIDAS®**.
- Identification of microorganisms: manual with **API® / ID 32** or automated with **VITEK®** range.

### In Food Quality

- Quality indicators enumeration: manual with culture media or automated with **TEMPO®**.
- Environmental control: manual with **Count-Tact™** range and **culture media**, or automated with **air IDEAL® 3P™**.
- Sterility and in-process testing: manual with **culture media** or automated with **BacT/ALERT®**.

Tout au long des étapes de la fabrication, des matières premières jusqu'au produit fini, y compris le contrôle environnementale de points critiques, l'offre complète de bioMérieux s'adresse à la détection de pathogènes, la qualité de recensement des indicateurs, l'identification de microorganismes et les tests de stérilité du produit. En méthode manuelle ou automatisée, avec des résultats rapides et précis, les laboratoires alimentaires trouvent la solution la mieux adaptée dans l'offre de bioMérieux.

### En matière de sécurité alimentaire

- Détection de pathogènes : en méthode manuelle à l'aide de **milieux de culture** chromogènes ou automatisée avec **VIDAS®**.
- Identification de microorganismes : en méthode manuelle par **API®/ID 32** ou automatisée avec la gamme **VITEK®**.

### En matière de qualité alimentaire

- Dénombrement des indicateurs de qualité : en méthode manuelle avec les **milieux de culture**, ou automatisée avec **TEMPO®**.
- Contrôle de l'environnement : en méthode manuelle avec la gamme **Count-Tact™** et la gamme des **milieux de culture**, ou automatisée avec **air IDEAL®**.
- Stérilité et tests en production : en méthode manuelle avec les **milieux de culture**, ou automatisée avec **BacT/ALERT®**.

Contact : Stéphanie Bonneau

7815 Henri Bourassa West, St-Laurent QC H4S 1P7

Tel | tél. : 514-336-7321 ; Fax | téléc. : 514-807-0015 ;

E-mail | courriel : stephanie.bonneau@biomerieux.com ; Website | Site Web : biomerieux.ca



## DIVERSEY, INC.

Diversey, Inc. is committed to a cleaner, healthier future. Its products, systems and expertise make food, drink and facilities safer and more hygienic for consumers and for building occupants.

Diversey, Inc est engagé à un avenir plus sain et salubre. Ses produits, ses systèmes et son expertise améliore la salubrité et l'hygiène des aliments, des boissons et des établissements, pour les consommateurs ainsi que pour les occupants de l'immeuble.

### Contact

Marie-Josée Robichaud  
2401 Bristol Circle, Oakville ON L6H 6P1  
Tel | tél. : 905-829-7155 ; Fax | téléc. : 905-829-7197 ;  
E-mail | courriel : marie-josée.robichaud@diversey.com  
Website | Site Web : www.diversey.com



## DUPONT QUALICON

DuPont Qualicon uses advanced DNA-based technology to help food companies protect their products, productivity and brands. The BAX<sup>®</sup> system provides fast, simplified pathogen detection with highly accurate results. It is approved by Health Canada for detecting many foodborne pathogens, including E. coli 0157:H7 in beef. Visit [www.qualicon.com](http://www.qualicon.com) for more information.

DuPont Qualicon utilise une technologie avancée à base d'ADN pour aider les établissements alimentaires à protéger leurs produits, leur productivité et leurs marques. Le système BAX<sup>®</sup> permet une détection de pathogènes rapide et simple et des résultats très précis. Il a reçu l'approbation de Santé Canada pour la détection de nombreux pathogènes d'origine alimentaire, y compris l'E. coli 0157: H7 dans le bœuf. Visitez [www.qualicon.com](http://www.qualicon.com) pour de plus amples renseignements.

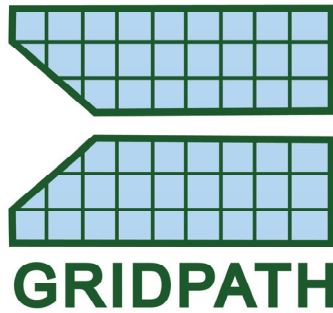
### Contact

Shannon McCoy

27 Resolute Cres, Whitby ON L1P 1G9

Tel | tél. : 905-666-9985 ; E-mail | courriel : Shannon.c.mccoy@can.dupont.com

Website | Site Web : [www.qualicon.com](http://www.qualicon.com)



## GRIDPATH SOLUTIONS INC.

Founded in 2003, Gridpath Solutions is the North American partner of NC Hyperbaric, the world's leading manufacturer of horizontal High Pressure Pasteurization (HPP) machines for the food industry. Our mission is to supply the Refrigerated Food Industry with unrivaled customer support from concept through Product R&D, Process Validation, and Production Start-up, while supplying Long Term Process Improvement to the industry. Gridpath is also a leading supplier of hygiene solutions for food plant applications. Gridpath features a complete line, from footwear washers and dryers, to UV sterilizers, and hand disinfection stations, to storage cupboards, and cutting tables, and everything in between.

Fondé en 2003, Gridpath Solutions est le partenaire nord-américain de NC Hyperbaric, le principal fabricant mondial de machines à pasteurisation à haute pression horizontales pour l'industrie alimentaire. Notre mission est de fournir l'industrie alimentaire frigorifique avec le soutien à la clientèle de la conception à la R & D du produit, la validation du processus, et le démarrage de la production, tout en fournissant à l'industrie une amélioration au processus à long terme. Gridpath est également un fournisseur éminent pour les solutions hygiéniques pour application dans les établissements de transformation alimentaire. Gridpath a une gamme complète de produits: entre autres, des laveuses et des séchoirs pour chaussures, des stérilisateur UV, des stations de désinfection des mains, des placards de rangement, des tables de découpe.

### Contact

Rick Marshall, President

Tel | tél. : 905-643-0955 E-mail | courriel : rmarshall@gridpathinc.com

Mike Billig, Director of Marketing

Tel | tél. : 812-490-7102 E-mail | courriel : mbillig@gridpathinc.com

Website | Site Web : [www.gridpathinc.com](http://www.gridpathinc.com)



GRIFFITH  
LABORATORIES™

the FOOD architects

## GRIFFITH LABORATORIES

Griffith Laboratories is a global manufacturer of food ingredient systems. Our focus is providing companies with the sensory experiences in the area of flavour, texture and aroma. Our key product competencies are in the area of: seasoning blends for meats, side dishes and snacks, sauce and gravy dry mixes, coating systems, dough blends, crumbs, flavours, food bases, and liquids.

Les Laboratoires Griffith est un fabricant international d'ingrédients alimentaires. Notre but est d'offrir aux entreprises notre expérience dans le domaine des saveurs, des textures et des arômes. Nos principales compétences visent les produits suivants : mélanges d'assaisonnements pour les viandes, mets d'accompagnement et goûters, sauces et mélanges à sauces en poudre, panures, mélanges à pâte, miettes, saveurs, bases alimentaires, et liquides.

### Contact

Elaine Wells

757 Pharmacy Avenue, Toronto, ON M1L 3J8  
Tel | tél. : 416-288-3444 ; Fax | téléc. : 416-288-3481  
E-mail | courriel : ewells@griffithlaboratories.com  
Website | Site Web : www.griffithlaboratories.com

Tech Fair Exhibitor - May 5, 2011  
Exposant à la foire techno - le 5 mai 2011

Product Tasting Reception Exhibitor - May 4, 2011  
Exposant à la réception de dégustation de produits - le 4 mai 2011



## HELA SPICE CANADA CO.

Hela Spice Canada's main activity is the design and formulation of custom spice mixtures and seasoning blends for the meat and poultry industry.

The high quality of our products is backed up by our food safety systems (superior ratings): HACCP, Allergen Control, GMP, A1 Metal Detection and Complete Traceability.

L'activité principale de Hela Spice Canada est la conception et la formulation des mélanges d'épices et d'assaisonnements sur mesure pour l'industrie de la viande et des volailles.

La haute qualité de nos produits est soutenue par nos systèmes de salubrité alimentaire (classements supérieures): HACCP, contrôle d'allergènes, BPF, A1 détection de métaux, et traçabilité complète.

### Contact

Uwe Thode

119 Franklin Street, Uxbridge, ON L9P 1N6  
Tel | tél. : 905-852-5100; Fax | téléc. : 905-852-1113;  
E-mail | courriel : [uwe.thode@helacanada.com](mailto:uwe.thode@helacanada.com)  
Website | Site Web : [www.helacanada.com](http://www.helacanada.com)



## MAREL INC.

Marel Inc's solutions portfolio includes the brands of Marel, Stork, Townsend, Scanvaegt, AEW and Delford. Individually these product lines are known worldwide for their high quality, and have always been available for individual processes. Now Marel has brought them all together to offer totally integrated turn-key solutions.

Le portefeuille de solutions de Marel Inc. comprend les marques de Marel, Stork, Townsend, Scanvaegt, AEW et Delford. Individuellement, ces gammes de produits sont reconnus le monde entier pour leur haute qualité, et ont toujours été disponibles pour les processus individuels. Marel a maintenant rassemblé tous ces produits pour offrir des solutions totalement intégrées clé en main.

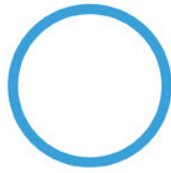
### Contact

Kent Sliffe

8145 Flint St, Lenexa KS 66214

Tel | tél. : 913-888-9110; Fax | téléc. : 913-888-9124; E-mail | courriel : [kent.sliffe@marel.com](mailto:kent.sliffe@marel.com)

Website | Site Web : [www.marel.com](http://www.marel.com)



**PURAC**  
pure by nature

PURAC

Purac is the leading food safety ingredient provider to the Canadian meat industry. Purac's new Verdad line provides improved *Listeria m.* food safety with very clean labels. The Verdad line enables processors to reduce sodium while improving flavor. Visit Purac at the Canadian Meat Council Tech Fair to learn more.

Purac est le principal fournisseur d'ingrédients visés à la salubrité alimentaire à l'industrie canadienne de la viande. Verdad, la nouvelle ligne de produits de Purac, améliore la salubrité alimentaire en ce qui concerne *Listeria m.* avec des étiquettes propre. La ligne Verdad permet aux transformateurs de réduire le sodium, tout en améliorant la saveur. Visitez Purac au Foire techno du Conseil des Viandes du Canada pour en savoir plus.

#### Contact

Jennifer Mills

100 Barclay Blvd, Lincolnshire IL 60069

Tel | tél. : 847-634-6330 ; Fax | téléc. : 847-634-1992 ; E-mail | courriel : [j.mills@purac.com](mailto:j.mills@purac.com)

Website | Site Web : [www.purac.com](http://www.purac.com)



**Sealed Air**

**CRYOVAC<sup>®</sup>**

Food Packaging Systems

## SEALED AIR CRYOVAC

Sealed Air is a leading global manufacturer of a wide range of food and protective packaging materials and systems. Our widely recognized brands include Bubble Wrap<sup>®</sup> cushioning, Jiffy<sup>®</sup> protective mailers and Cryovac<sup>®</sup> food packaging products. The Cryovac<sup>®</sup> brand food packaging technology created vacuum packaging and revolutionized the way fresh protein is distributed and sold at retail. Sealed Air's Cryovac Food Packaging and Food Solutions Divisions offer unique capabilities and differentiated products to a diverse customer base.

Sealed Air est un des principaux fabricants au monde d'un large éventail de systèmes et de matériaux pour l'emballage et pour la protection des aliments. Nos marques sont largement reconnues et comprennent les produits Bubble Wrap<sup>®</sup> pour amortir, Jiffy<sup>®</sup> pour les enveloppes et les produits Cryovac<sup>®</sup> pour l'emballage alimentaire. La technologie d'emballage alimentaire de la marque Cryovac<sup>®</sup> a créé l'emballage sous vide et a révolutionné la façon dont la protéine fraîche est distribuée et vendue au détail. Les divisions de Sealed Air Cryovac d'emballage alimentaire et de solutions alimentaires offrent des capacités uniques et des produits différenciés à une clientèle diversifiée.

### Contact

Frank Fisico

2365 Dixie Road, Mississauga, On L4Y 2A2

Tel | tél. : 905-273-5656 ; E-mail | courriel : frank.fisico@sealedair.com

Website | Site Web : www.sealedair.com



## SILLIKER CANADA CO.

Silliker Canada Co. provides food manufacturers, restaurants and retailers with consulting, testing, auditing, research and training services that help assure food safety, quality and nutrition.

Silliker Canada Co. fourni aux fabricants d'aliments, aux restaurants et aux détaillants des services de conseil, d'essais, de vérification, de recherche et de formation, ce qui sert à assurer la salubrité, la qualité, et la nutrition des aliments.

### Contact

Greg Forster

90 Gough Road, Markham, Ontario L3R 5V5

Tel | tél. : 905-479-5255 ; Fax | téléc. : 905-479-4145 ; E-mail | courriel : [greg.forster@silliker.com](mailto:greg.forster@silliker.com)

Website | Site Web : [www.silliker.com](http://www.silliker.com)

The logo consists of three overlapping L-shaped blocks in a dark red color, arranged to form a larger, irregular shape. To the right of these blocks, the text "Value-Added Meat Program" is written in a bold, black, sans-serif font, with "Value-Added" on the top line and "Meat Program" on the bottom line.

# Value-Added Meat Program

## VALUE-ADDED MEAT PROGRAM

The Value-added Meat Program (VAMP) is entering a new phase in its role in enhancing innovation in value added meats for the global market. The program is focused on ensuring that Canada is a globally competitive, sustainable, profitable and growing producer of meat products for the world. Initial funding of \$4 million from the Alberta Livestock Industry Development Fund and Alberta Agricultural Research Institute allowed the program to expand its meat science capacity in relation to meat related research, product development and training. The Program focuses 30 plus highly qualified personnel across four institutions to share their expertise, skills and resources to common industry issues. An Industry Advisory Board guides the program.

La *Value-added Meat Program* (VAMP) entre dans une nouvelle phase de son rôle de la promotion d'innovation dans les viandes à valeur ajoutée pour le marché mondial. Le programme vise à garantir que le Canada soit un producteur de produits de viandes compétitif, viable, profitable, rentable et en croissance. Le financement initial de 4 millions de dollars de l'*Alberta Livestock Industry Development Fund* et l'*Alberta Agricultural Research Institute* a permis au programme d'agrandir sa capacité de la science de la viande, donc la recherche liée à la viande, le développement de produits et la formation. Le programme rassemble plus de 30 personnel qualifié à travers quatre institutions pour partager leur expertise, leurs compétences et leurs ressources pour des questions industriels communs. Un Conseil consultatif de l'industrie guide le programme.

### Contact

Dave Old

182 Chappalina Terrace S.E., Calgary, AB T2X 3X3

Tel | tél. : 403-816-9060 ; Fax | téléc. : 587-350-0820; E-mail | courriel : [olddav@gmail.com](mailto:olddav@gmail.com)