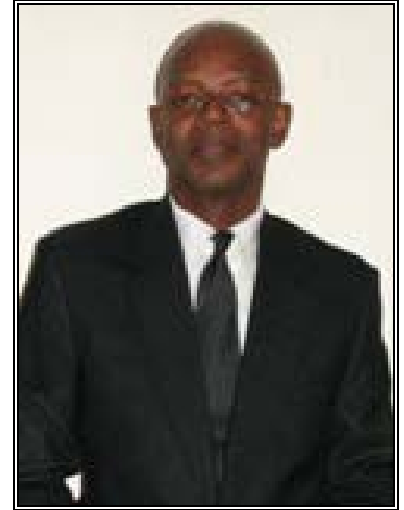


ARTHUR HINTON JR

Microbiologiste
Centre de recherche Richard B. Russell

Research Microbiologist
Russell Research Center



Arthur Hinton, Jr. est un microbiologiste appartenant à la Poultry Processing and Swine Physiology Research Unit du Agricultural Research Service au Centre de recherche Richard B. Russell à Athens en Géorgie. Il mène une recherche originale destinée à améliorer la salubrité et la qualité microbiologique de la viande de volaille transformée en réduisant ou en éliminant la présence de micro-organismes pathogènes et putréfiant associés à la transformation de la volaille. Cette recherche comprend la réalisation de nouvelles interventions physiques, chimiques et biologiques afin de réduire ou d'éliminer la présence de micro-organismes entériques et putréfiant sur les carcasses de volailles transformées. Les études de recherche actuelles comprennent l'examen de l'utilisation des surfactants microbicides pour le nettoyage des carcasses afin de réduire la contamination microbienne des carcasses transformées et l'examen du rôle que joue la dureté de l'eau en ce qui a trait à sa capacité à éliminer les micro-organismes présents sur la peau de la volaille lors de son processus de transformation.

Arthur Hinton Jr. is a Research Microbiologist in the Poultry Processing and Swine Physiology Research Unit of the Agricultural Research Service at the Richard B. Russell Research Center in Athens, GA. He conducts original research designed to improve the microbiological safety and quality of processed poultry meat by reducing or eliminating the presence of pathogenic and spoilage microorganisms associated with poultry processing. This research includes the development of novel physical, chemical, and biological interventions to reduce or eliminate the presence of human enteric and spoilage microorganisms on processed poultry carcasses. Current research studies include examination of the use of microbicidal surfactants as carcass washes to decrease microbial contamination of processed carcasses and the role of water hardness on the ability of processing water to remove microorganisms from the skin of processed poultry.