

# pH-métrie

## Expertise et Accompagnement



**Un outil de suivi de la qualité de la viande adapté à vos besoins pour aller plus loin que la simple prise de pH**

### Vous êtes :

- Responsable qualité
- En charge des mesures de pH et de leur analyse


### Vous avez besoin de :

- **mesurer** le pH de manière fiable et répétable
- **maîtriser** les procédures indispensables au bon fonctionnement du pH-mètre
- **savoir** déceler une défaillance de matériel
- **exploiter** au mieux les enregistrements de votre base de données pH

### L'IFIP propose de vous :

- **former** à mesurer le pH, étalonner et entretenir le matériel
- **accompagner sur site** afin d'obtenir une mesure de qualité fiable et répétable
- aider dans la **mise en place des procédures** de référence dans votre entreprise
- **expliquer** les liens entre pH et qualité technologique de la viande de porc

### L'IFIP met à votre disposition :

- 
- ses **compétences** reconnues dans ce domaine
  - son **expérience** d'appui aux entreprises d'aval
  - son **matériel** de référence soumis à des procédures de maintenance
  - ses **procédures internes** d'entretien du matériel et des consommables
  - sa **veille** sur les nouvelles technologies et matériels proposés sur le marché
  - ses **références** et partenaires



### Pourquoi le pH ultime est-il si important ?

Il est :

- le meilleur estimateur de la **qualité technologique**
- un indicateur de la **qualité organoleptique**
- le plus utilisé à la **réception des jambons** par les salaisonniers de charcuterie cuite
- un élément du **cahier des charges** et de la **négociation commerciale**
- l'outil incontournable des processus de **certification** et d'obtention d'un **Label rouge** pour la viande de porc.

# Déroulement de l'accompagnement

## 1. D'abord, vous former sur :

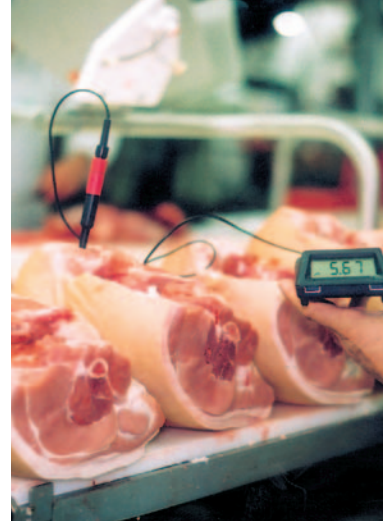


- l'**importance** du pH pour répondre aux attentes des transformateurs, distributeurs et consommateurs en terme de qualité de viande

- l'**incidence** du pH sur les **qualités technologique et organoleptique**

- les **conséquences** d'une matière première à mauvais pH
- les **facteurs de variation** du pH, de l'élevage à la commercialisation de la viande
- les conditions nécessaires à la réalisation de **mesures fiables et répétables**
- la **constitution de fichiers** d'enregistrements et les **paramètres** à prendre en compte

*Des travaux pratiques sont prévus dès la première journée de formation avec démonstration des bonnes pratiques.*



## 2. Puis, en pratique, vous accompagner dans le cadre de votre entreprise selon vos besoins et attentes particuliers



- pour prendre en main les **appareils**

- **étalonner et stocker** le matériel

- **mesurer** le pH ultime en conditions réelles (site de mesure, positionnement de l'électrode...)

- **déceler** une défaillance éventuelle et identifier les origines
- **optimiser** le temps de réponse
- vous aider à décrire et rédiger vos propres **procédures** internes d'étalonnage, de mesures, de contrôles...
- choisir les **variables** à enregistrer et obtenir des fichiers exploitables
- **traiter** vos données à l'aide d'outils statistiques et les **analyser** en fonction de vos besoins
- **interpréter** vos résultats et les **comparer** à des références (fiabilité des mesures obtenues, répétabilité...)

*L'IFIP s'adaptera pour répondre au plus près à vos problématiques d'entreprise*



### Comment ?

*L'accompagnement de l'IFIP s'appuie à la fois sur l'observation des pratiques et sur la confrontation entre les mesures de votre entreprise et celles réalisées par l'IFIP.*

Il se déroule en plusieurs étapes :

**1. une formation sur mesure** basée sur les observations réalisés sur site

**2. des travaux pratiques**

**3. un suivi annuel** sous la forme d'une ou plusieurs demi-journées d'accompagnement en entreprise, (proposition selon vos besoins)

Ce **suivi annuel** vous permet de comparer vos mesures à un étalon sur la durée

et rend possible un travail d'investigation en liaison avec d'autres démarches qualité de type ISO, CCP...

## pH-métrie

Expertise et Accompagnement



Votre interlocuteur à l'IFIP : Antoine Vautier

antoine.vautier@ifip.asso.fr

02 99 60 98 40

Un programme détaillé et un devis vous seront fournis sur simple demande.

*Certaines actions sont imputables au titre de la formation professionnelle continue.*