

MESURER LE PH DE LA VIANDE DE PORC FORMATION « OPÉRATEURS » - 2023



VAUTIER Antoine
Ingénieur d'étude - Expert
sur la qualité technologique
des viandes

Autres experts
LE ROUX Alain

Formation Présentielle 4 à 14 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ?

Les opérateurs en charge des mesures de pH
Les assistants qualité
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Maîtriser les procédures essentielles au bon
fonctionnement du pHmètre
Savoir déceler une défaillance de matériel
Prendre une mesure de pH fiable et répétable

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et
savoir-faire se déroulera tout au long de la
formation et pourra prendre différentes formes
(étude de cas, tour de table, QCM, travaux
pratiques)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

Observation des pratiques avant la formation
Travaux pratiques avec confrontation des mesures,
estimation de la répétabilité propre à chaque
opérateur



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Apports théoriques : le pH et la qualité de la viande (½ journée) - 3h30

- Exigences en terme de qualité de viande des consommateurs, distributeurs et transformateurs
- Rôle du pH dans l'appréciation des qualités technologiques et organoleptiques
- Conséquences d'une matière première à mauvais pH
- Facteurs de variation du pH de l'élevage à la commercialisation de la viande
- Chaîne de mesure du pH et conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

Mise en pratique : réalisation de mesures (½ journée) - 3h30

- Prise en main des appareils
- Etalonnage
- Mesure du pH ultime en conditions industrielles

Accompagnement aux postes de travail (2 fois ½ journée)

- Ajustement de la méthode
- Confrontation des résultats