

# 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