

# PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE DE PORC : PH, COULEUR ET NOUVEAUX PRÉDICTEURS - 2025 (SUR MESURE)



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

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ?

Les responsables qualité et responsables  
production en abattoir/découpe  
Les responsables procédés et R&D des entreprises  
de salaisons  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Connaître les différents aspects de la qualité de  
viande et leurs prédicteurs  
Identifier les pistes de développement pour la  
prédiction de la qualité de viande

## 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

Présentation et démonstration de matériels de  
mesure  
Apports s'appuyant sur des études récentes et en  
cours sur les mesures alternatives de la qualité de  
viande  
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Le pH - 2h30

- Evolution post mortem et incidence du pH sur les qualités  
technologique et organoleptique
- Conséquences industrielles d'une matière première à mauvais pH
- Facteurs de variation du pH, de l'élevage à la commercialisation de la  
viande
- Conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

### Les autres prédicteurs classiques de la qualité technologique : couleur, conductivité, potentiel rédox ... - 1h

- Performances
- Caractère opérationnel
- Appareils de mesure : présentation et spécificités

### L'utilisation des méthodes spectroscopiques, visionique et hyperspectrales comme alternatives pour la prédiction de la qualité de viande - 4h

- Principe des méthodes spectroscopique (visible, proche infrarouge  
[NIRS], Raman) et d'imagerie (visionique et imagerie hyperspectrale)
- Développements actuels en spectroscopie et en imagerie pour la  
prédiction de la qualité de viande