

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