

# PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE DE PORC : PH, COULEUR ET NOUVEAUX PRÉDICTEURS - 2023 (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  
Construisez un plan de formation complet de vos équipes  
- Responsables d'équipe « Prédire la qualité technologique de la viande de porc »  
- Opérateurs : « Apprécier le degré de déstructuration des viandes »  
Au-delà de cette formation, l'Ifip peut vous accompagner jusque dans la mise en oeuvre de procédures et de mesures correctives liées à la mesure du pH des viandes : voir notre prestation « Audit pH-métrie des viandes »



[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