

# 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