

PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE DE PORC : PH, COULEUR ET NOUVEAUX PRÉDICTEURS



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

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Le pH

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 ...

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

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

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 »