

MESURER LE PH DE LA VIANDE DE PORC FORMATION « OPÉRATEURS »



VAUTIER Antoine

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

Présentiel 0,5 à 2 jours
Lieu de la formation
Tarif Sur demande

Programme de la formation

Apports théoriques : le pH et la qualité de la viande (½ journée)
Exigences en terme de qualité de viande des consommateurs, distributeurs et transformateurs
Rôle du pH dans l'appréciation des qualités technologiques et organoleptiques
Conséquences d'une matière première à mauvais pH
Facteurs de variation du pH de l'élevage à la commercialisation de la viande
Chaîne de mesure du pH et conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

Mise en pratique : réalisation de mesures (½ journée)
Prise en main des appareils
Etalonnage
Mesure du pH ultime en conditions industrielles

Accompagnement aux postes de travail (2 fois ½ journée)
Ajustement de la méthode
Confrontation des résultats

Pour qui ?

Les opérateurs en charge des mesures de pH
Les assistants qualité
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Maîtriser les procédures essentielles au bon fonctionnement du pHmètre
Savoir déceler une défaillance de matériel
Prendre une mesure de pH fiable et répétable

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

Observation des pratiques avant la formation
Travaux pratiques avec confrontation des mesures, estimation de la répétabilité propre à chaque opérateur