

LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, AVIS DE L'ANSES DE JUILLET 2022, PLAN NITRITE FRANÇAIS DE MARS 2023, MISE À JOUR DU CODE DES USAGES 2023 —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte des normes et réglementations liées aux produits carnés

Autres experts

NASSY Gilles
PIERON Etienne
PROMEYRAT Aurélie
FRÉMAUX Bastien
LHOMMEAU Thierry

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Maisons-Alfort (94)
Tarif 950 €

Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
Les responsables R&D
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Bien comprendre le rôle des nitrites dans les produits de charcuterie et salaison
Bien identifier l'impact du nitrite
Comprendre la démarche de réduction du nitrite dans les produits de charcuterie et salaison

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 —

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

Méthode pédagogique —

Exposés et échanges
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 10/05/2023 11/05/2023

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La chimie du nitrite / nitrate dans les produits à base de viande - 0h45

- Devenir des nitrites / nitrates dans les produits à base de viande
- Point Réglementation et code des usages - Mise à jour 2023

Les rôles du nitrite / nitrate dans les charcuteries-salaisons - 2h00

- Oxydation dans les produits de charcuterie
- Rôle sur la couleur et l'arôme
- Rôle sur la stabilité microbiologique

Charcuterie / Nitrites / Santé - 4h15

- Lien entre consommation de charcuterie et risque de cancer : bilan des recherches scientifiques menées par l'IFIP et l'INRAe
- Résultats biochimiques du projet SUBNITRITE (travaux publiés)
- Facteurs de risque d'apparition des nitrosamines en fabrication
- Avis de l'ANSES
- Plan nitrite Français

Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons - 7h00

- Intérêt des antioxydants
- Maîtrise de la sécurité sanitaire des produits sous nitrite
- Mise en place de test de croissance procédés et produits
- C. botulinum : caractéristiques du danger et comportement dans les charcuteries à teneurs réduites en nitrite

