

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE- SALAISSON – PARCOURS 3,5 JOURS



L'HOMMEAU Thierry
Ingénieur d'étude - Expert sur
les technologies de
transformation des salaisons
sèches

Présentiel

3,5 jours

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Le processus d'abattage
Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
Les recommandations et réglementations
Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

La qualité technologique des viandes
Le mécanisme de la transformation du muscle en viande
Les différentes composantes de la qualité de la viande
Facteurs de variation du pH de la viande
Le défaut déstructuré: facteurs de variations
Méthodes de mesures de la qualité des viandes
Composition chimique du gras et du maigre

La congélation:
Comportement et évolution des viandes pendant la congélation/décongélation

Technologie des produits de charcuterie
Le code des usages
La maîtrise de la rétention d'eau
La maîtrise de la couleur et de la tenue des produits
La maîtrise du goût et de la saveur
La maîtrise microbiologique

Les ingrédients et additifs (rôle, mode d'action, doses)
Le sel, les sucres
Le nitrite, les antioxydants et les polyphosphates
Actions gélifiante, épaississante, émulsifiante
Les liants protéiques, glucidiques et lipidiques
Les produits hachés, crus, cuits, fumés
La cuisson: les matériels, l'évolution des constituants des produits
La technologie des pâtés (gros grains, pâte fine)
La fumaison: fumage à chaud, à froid, évolution du produit pendant le fumage
La technologie du saucisson cuit fumé
La technologie des rillettes
Technologie des saucissons secs
La qualité des matières premières
Les ingrédients et additifs
Le procédé de fabrication
Les incidents et défauts de fabrication

Pour qui ?

Equipe Qualité
Equipe Production
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits:
pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes
Mieux comprendre les processus de fabrication
Savoir analyser les fonctionnalités des ingrédients et additifs
Bien comprendre l'importance des matières premières

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

Exposés et échanges
Exemples concrets