



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

L'IFIP réalise un audit complet de toute la démarche de mesure du pH de la viande de porc qui comprend :

- le matériel : test simulateur, solutions d'étalonnage, sondes.
- la procédure : observation pratique, mesures correctives.
- des rappels : site de mesure, profondeur de mesure, sonde pH...
- un test de répétabilité de la mesure.