



Prédire la qualité technologique de la viande de porc : pH, couleur et nouveaux prédicteurs

Objectifs

Compétences visées

- 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

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

Prérequis

Aucun

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)*

Programme

Formation Pratique

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

Méthodes pédagogiques

- 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 œuvre de procédures et de mesures correctives liées à la mesure du pH des viandes : voir notre prestation « Audit pH-métrie des viandes »

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Antoine Vautier (Ifip)

- Qualité technologique des viandes

