



Optimiser l'utilisation des ferments dans les produits carnés

Objectifs

Compétences visées

- Acquérir les repères techniques relatifs à la transformation des viandes
- Connaître le rôle technologique des ferments
- Faire le lien entre procédés technologiques de la viande et ferments

Pour qui ?

- Les techniciens et ingénieurs de R&D

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

Différents types de flores, leurs actions sur la matrice carnées et leurs rôles

- Ferments lactiques : Lactobacilles : acidification et stabilisation microbologique (compétition avec les flores pathogènes...) ; Microcoques : dénitrification, rôles sur l'arôme et de la couleur
- Fleurs de surface Levures et moisissures : fleur de surface, rôles sur l'arôme et le contrôle de la vitesse de séchage

Utilisation des flores microbiennes dans les produits carnés

- Technologie du saucisson sec : Matières premières, formulation (dont réduction de la teneur en NaCl), fabrication, traitement étuvage-séchage ; Conditions de développement des ferments lactiques et de la fleur de surface : température, humidité relative
- Technologie du jambon cuit sans apport direct de nitrite (bouillons de légumes) : Contraintes réglementaires et technologiques, conditions de réalisation.

Nouvelles technologies

- Biopréservation : Objectifs, ferments utilisés, conditions de réalisation
- Utilisation combinée des ferments de biopréservation avec les hautes pressions (sous réserve d'informations suffisantes)

Autre formateur

Jean-Luc MARTIN (Ifip)

Nouveau

2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Jean-Luc Martin (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

