



Connaître la technologie des produits de charcuterie-salaison – Parcours 3,5 jours

Objectifs et compétences visées

- 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

Pour qui ?

- Equipe Qualité
 - Equipe Production
- 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)*

3,5 jours – 25 h

Sur mesure

Devis sur demande

Programme

Le processus d'abattage: Généralités – 3,5 h

- Les différentes étapes de process
- Recommandations
- Réglementations
- Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

La qualité technologique des viandes – 3,5 h

- Mécanismes généraux 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 et connaissances
- Méthodes de mesures de la qualité des viande
- Composition corporelle
- Composition chimique du gras et du maigre

La congélation: Comportement des produits – 1h

Technologie des produits de charcuterie – 5h

- Code des usages
- Maîtrise de la rétention d'eau
- Maîtrise de la couleur et de la tenue des produits
- Maîtrise du goût et de la flaveur
- Maîtrise microbiologique

Les ingrédients et additifs – 1h

- Le sel et le sucre
- Le nitrite, les antioxydants et les polyphosphates
- Actions gélifiante, épaississante, émulsifiante
- Les liants protéiques et glucidiques

Les produits hachés, crus, cuits, fumés – 4 h

- La cuisson: mode de transfert, constituants, matériels
- Technologie des pâtés
- La fumaison: composés obtenus, méthodes traditionnelle et moderne
- Process du saucisson cuit fumé
- Technologie des rillettes

Technologie des saucissons secs – 7h

- Matières premières
- Procédé de fabrication
- Ingrédients et additifs
- Appréciation des produits finis

Responsable de la formation

Thierry Lhommeau (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

