



## Le nitrite dans les charcuteries salaisons: rôle, connaissances, conditions de réduction

### Objectifs

#### Compétences visées

- Bien comprendre la rôle des nitrites dans les produits de charcuterie et salaison
- Bien identifier l'impact du nitrite
- Comprendre la démarche de réduction du nitrite dans les produits de charcuterie et salaison

### Pour qui ?

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D

### Prérequis

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

### 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)*

**950 €**

(prix net)

NICHSA

### Programme

#### La chimie du nitrite/nitrate dans les produits à base de viande

- Point connaissances des nitrites/nitrates - définition
- Point Réglementation

#### Les rôles du nitrite/nitrate dans les charcuteries-salaisons

- Rôle sur la couleur
- Rôle sur l'arôme
- Rôle sur la stabilité microbologique

#### Charcuterie/Nitrites/Santé

- Connaissances à date
- Résultats d'études

#### Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons

- Aspects technologiques
- Réduire l'apparition de nitrosamines en fabrications
- Aspects sanitaires
- Intérêt du nitrite fermentaire
- Intérêt des antioxydants

#### Autres formateurs

Etienne Pierron (Ifip)  
Jean Luc Martin (Ifip)  
Aurélie Promeyrat (Ifip)  
Bastien Frémaux (Ifip)

**1,5 jours**

**21-22 mai 2019**

**Maisons-Alfort (94)**

#### Responsable de la formation

**Martine Carlier (Ifip)**

- Normes et réglementation des produits alimentaires

