



Mesurer le pH de la viande de porc Formation « Opérateurs »

Objectifs

Compétences visées

- Maîtriser les procédures essentielles au bon fonctionnement du pH-mètre
- Savoir déceler une défaillance de matériel
- Prendre une mesure de pH fiable et répétable

Pour qui ?

- Les opérateurs en charge des mesures de pH
- Les assistants qualité

Prérequis
Aucun

Points forts

- Observation des pratiques avant la formation
- Travaux pratiques avec confrontation des mesures, estimation de la répétabilité propre à chaque opérateur

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

Apports théoriques : le pH et la qualité de la viande (½ journée)

- Exigences en terme de qualité de viande des consommateurs, distributeurs et transformateurs
- Rôle du pH dans l'appréciation des qualités technologiques et organoleptiques
- Conséquences d'une matière première à mauvais pH
- Facteurs de variation du pH de l'élevage à la commercialisation de la viande
- Chaîne de mesure du pH et conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

Mise en pratique : réalisation de mesures (½ journée)

- Prise en main des appareils
- Etalonnage
- Mesure du pH ultime en conditions industrielles

Accompagnement aux postes de travail (2 fois ½ journée)

- Ajustement de la méthode
- Confrontation des résultats

Autres formateurs

Alain Le Roux (Ifip)
Thierry Lhommeau (Ifip)

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Antoine Vautier (Ifip)

- Qualité technologique des viandes

