



Objectifs

Compétences visées

- Acquérir ou conforter les connaissances fondamentales sur la viande de porc notamment la découpe et les différents aspects de la qualité de viande

Pour qui ?

- Toutes personnes souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la viande de porc, les composantes de sa qualité et sa valorisation : les acheteurs de viande, les commerciaux, les collaborateurs des services qualité, les auditeurs intervenant en abattoir...
- 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)

600 €

(prix net de taxe)

Programme

Morphologie du porc (différence mâle castré, mâle entier et femelle)

- Découpe
- Pièces de découpe et répartition pondérale
- Effet mâle entier sur la répartition pondérale des pièces
- Devenir des pièces (Découpe primaire, secondaire et transformation)
- Spécifications techniques et cahiers des charges fournisseurs (découpe, parage, qualité de viande, absence de défauts...)
- Evaluation et tri des pièces en abattoir et découpe (relation classification carcasses et tri des pièces)

Qualité de la viande

- Qualité du maigre
 - évolution du pH et facteurs de variation
 - Couleur de la viande et évaluation
 - Principaux défauts observables : pétéchiés, viande PSE, hématomes, viandes déstructurées...
- Qualité du gras
 - composition du gras et facteurs de variation
 - le gras persillé, le plus gustatif, facteurs de variation

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique, largement illustrée
- La formation peut être complétée par une mise en pratique sur chaîne d'abattage : repérage de défauts, sexage de carcasses...

Focus « mâle entier » (en option)

- Les odeurs de mâles entiers et leur fréquence
- Facteurs de variation amont aval sur le fréquence d'odeurs de mâles entiers
- Les clefs du cahier des charges de production de mâle entier
- Points sur les méthodes de détection en abattoir (sensorielles et chimiques)
- Utilisation des viandes de mâles entiers selon les produits en viande fraîche et produits transformés

1 jour

11 mars 2021

Rennes (35)

Responsable de la formation

Patrick Chevillon (Ifip)

- Valorisation de la viande de porc

