



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

Objectifs 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
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés et échanges
- Exemples concrets

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

- Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
- Les recommandations et réglementations
- Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

La qualité technologique des viandes

- Le mécanisme 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
- Méthodes de mesures de la qualité des viandes
- Composition chimique du gras et du maigre

La congélation:

- Comportement et évolution des viandes pendant la congélation/décongélation

Technologie des produits de charcuterie

- Le code des usages
- La maîtrise de la rétention d'eau
- La maîtrise de la couleur et de la tenue des produits
- La maîtrise du goût et de la flaveur
- La maîtrise microbiologique

Les ingrédients et additifs (rôle, mode d'action, doses)

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

Les produits hachés, crus, cuits, fumés

- La cuisson: les matériels, l'évolution des constituants des produits
- La technologie des pâtés (gros grains, pâte fine)
- La fumaison: fumage à chaud, à froid, évolution du produit pendant le fumage
- La technologie du saucisson cuit fumé
- La technologie des rillettes

Technologie des saucissons secs

- La qualité des matières premières
- Les ingrédients et additifs
- Le procédé de fabrication
- Les incidents et défauts de fabrication



Responsable de la formation

Thierry Lhommeau (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie-salaison

