



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

Objectifs

Compétences visées

- Bien comprendre le 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
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

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)*

950 €

(prix net de taxe)

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 et l'arôme
- Rôle sur la stabilité oxydative
- Rôle sur la stabilité microbologique

Charcuterie/Nitrites/Santé

- Connaissances à date/Résultats d'études
- Facteurs de risque d'apparition des nitrosamines en fabrication

Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons

- Aspects technologiques
- Intérêt des antioxydants
- Aspects sanitaires
- Intérêt du nitrite fermentaire
- Mise en œuvre de test de croissance procédé

Autres formateurs

Etienne Pierron (Ifip)
Jean Luc Martin (Ifip)
Aurélien Promeprat (Ifip)
Bastien Frémaux (Ifip)
Sabine Jeuge (Ifip)



2 jours

19-20 mai 2021

Maisons-Alfort (94)

Responsable de la formation

Martine Carlier (Ifip)

- Normes et réglementation des produits alimentaires

