Programme de Formation

Barème de pasteurisation : validez et optimisez vos pratiques (réf : TP036)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R et D, production en charge de la mise au point et de l'application des barèmes de traitement thermique.

Objectifs pédagogiques

- Définir le niveau de pasteurisation (risque microbiologique, DLC) pour les produits pasteurisés et réfrigérés
- Construire un barème de pasteurisation
- Sélectionner les actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
- Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
- Identifier des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser

Description

La validation des barèmes de pasteurisation vous permet de trouver le bon équilibre entre sécurité sanitaire, qualité organoleptique et maîtrise de votre consommation énergétique.

Cette formation vous donnera les clés pour qualifier et améliorer vos barèmes sans transiger sur la sécurité et la qualité.

Contenu :

- Rappels microbiologiques et contexte règlementaire
  - Germes pathogènes et germes d'altération
  - Facteurs de multiplication et conditions limites de croissance
  - Les traitements de conservation
  - Les produits pasteurisés au regard des textes «réglementaires»

- Comment fixer le niveau de pasteurisation ?
  - La destruction des germes par la chaleur: thermorésistance
  - Produits pasteurisés réfrigérés : Durée de vie et DLC
  - L'analyse des risques microbiologiques :
    - Germes cibles
    - Risques spécifiques liés à l'extension de DLC
    - Apport de la démarche HACCP

- Niveau de pasteurisation et valeur pasteurisatrice
- Etudes de cas

- Comment définir et mettre en place un barème de pasteurisation ?
  - Critères à prendre en compte pour définir le barème
  - La problématique du refroidissement
  - Construire le barème pas à pas

  Etudes de cas
  - Réaliser des mesures fiables : matériel et modalités d'instrumentation
  - Exercice pratique

- Comment prendre en compte l'emballage ?
  - Performances et contraintes en fonction du type d'emballage et du matériau
  - Comprendre le comportement de l'emballage
  - Quelles solutions possibles ?

Illustration du comportement de l'emballage (mesure de déformation en fonction de différentes conditions initiales et de différents procédés).

- La maîtrise et la validation du barème au niveau industriel
  - Les équipements de pasteurisation et leurs spécificités
  - La maîtrise sanitaire au niveau industriel
    - Dispersions et conditions critiques
    - Le barème industriel
  - La qualification du procédé :
    - Son importance
    - La démarche
  - Le contrôle du produit fini
    - Optimiser le plan de contrôle microbiologique

- Des pistes pour optimiser les produits pasteurisés
  - Optimiser le barème : enjeux qualité produit et qualité sanitaire : juste cuisson et juste pasteurisation ?
  - Utilisation combinée des traitements thermiques et d'autres facteurs de conservation

- Des outils pour faciliter et sécuriser le développement des produits pasteurisés
  - Apport de la microbiologie prévisionnelle et des outils de simulation
  - Présentation de l'outil Sym'Previus et illustration concrète de son application pour guider l'analyse des risques et aider à la définition de la DLC.

Prérequis

Avoit des connaissances de base sur le traitement thermique des aliments.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés avec exemples et Illustration, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr