Programme de Formation

Etuvage, fumage et cuisson des produits carnés (réf : TP010)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, production et qualité.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les différentes technologies et équipements utilisés
- Décrire les principes physico-chimiques impliqués et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques et la sécurité microbiologique
- Identifier, analyser et ajuster les paramètres de fabrication pour maîtriser la qualité et la conservation des produits et les rendements matières

Description

Trop souvent encore les opérations d'étuvage et de fumage reposent sur des pratiques empiriques. Pourtant la maîtrise des paramètres de fabrication permet de transformer ces étapes clés en véritable levier de performance.

Cette formation vous permet de réduire les coûts liés à la non-qualité, d'optimiser les procédés et d'améliorer le globalement les résultats.

Vous aurez les clés pour passer d'une approche intuitive à une maîtrise technique au service de la performance et de la rentabilité.

Contenu :

- L'opération d'étuvage
  - Rôle et incidence sur la qualité des produits : teneur en eau, développement bactérien, couleur, préparation du fumage
  - Incidence des opérations préalables sur la conduite de l'étuvage (cutterage, barattage, ressuyage…)
  - Paramètres influençant la durée de l'opération d'étuvage (température, hygrométrie, ventilation…)
  - Technologies
  - Applications à différents produits : produits étuvés et étuvés et fumés (poitrine salée, pâte fine…)

- Les technologies du fumage
  - Fumage traditionnel :

        - Rôle et intérêt du fumage : action sur la couleur, la flaveur et la conservation.
        - Production de fumée : générateurs de fumée, composition de la fumée.
        - Technologies : paramètres, matériel.
        - Contrôle, régulation et automatisme : capteurs de température et d'humidité, enregistreurs et appareils de contrôle, programmation.
        - Applications à différents produits : sous boyaux et étuvés fumés crus (poitrine fumée, volaille, jambon, saucisson).
    - Fumage par revaporisation :
        - Techniques de synthèse des fumées liquides : composition, caractéristiques physicochimiques, acidité, flaveur, couleur.
          Mise en oeuvre : Paramètres (températures, débit, pression), méthodes et applications (étude des phases d'un cycle).
        - Support d'aromatisation.
        - Aspects réglementaires.
    - Comportement des 3 familles de boyaux lors des phases d'étuvage et de fumage.

- Les différents aspects qualité
    - Qualité organoleptique
    - Conservation
    - Rendement
      Pour chaque technologie, sont précisées les conditions d'optimisation du process.
      Les essais effectués permettent d'étudier l'influence des paramètres de fabrication.
      Les produits réalisés en atelier sont ensuite présentés, soumis à critique et dégustés.

- Pratique en atelier
    - Préparation et fabrication sur une base pâte fine, saucisson et jambon blanc
    - Réalisation d'essais
    - DégusTation et analyse des produits fabriqués

Prérequis

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA

Modalités pédagogiques

Alternance exposés théoriques, de démonstration pratique dans le hall technologique et de dégustation de produits réalisés.

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