

Programme de formation

Formation "Maîtriser un problème de viande à pH élevé"

Les objectifs

- Expliquer comment mesurer et maîtriser le pH tout au long de la filière
- Identifier avec méthode l'origine probable de problèmes récurrents de pH élevé dans l'entreprise

Public :

Responsable de production, Responsable qualité des entreprises d'abattage et de transformation de la viande

Pré-requis

Aucun

Programme

- Le pH de la viande et ses principaux facteurs de variation
- Les conditions de réalisation des mesures de pH :
 - points clés
 - modalités les plus adaptées
 - erreurs courantes à éviter
- Approches possibles pour résoudre un problème en entreprise : points à regarder, exemple d'outils et de supports utilisables...

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Démonstration d'utilisation d'un pH-mètre et de prise de mesure (vidéo)

Durée : 3 heures

Dates, lieux et cout

Référence : PHELE