



Les émulsions charcutières



Sur demande



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 640 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Citer les principes et caractéristiques des émulsions chaudes et froides
- ✓ Identifier les matières premières, ingrédients et additifs utilisés dans leur fabrication
- ✓ Décrire les principales étapes de fabrication et les procédés associés
- ✓ Expliquer les paramètres technologiques influençant la qualité et la sécurité des produits

Programme :

Introduction, définitions et cadre réglementaire

- Définitions : émulsion charcutière, type chaud / froid, rôle du liant et de la matière grasse
- Cadre réglementaire : hygiène, sécurité alimentaire, additifs autorisés, étiquetage, ...

Qualité des matières premières

- Viandes : choix des muscles adaptés (porc, volaille, bœuf), qualité microbiologique, fraîcheur
- Matières grasses : type et rôle dans la texture et la jutosité
- Glace / eau : importance pour la température de la masse lors du hachage

Ingrédients et formulation

- Sel et nitrite : rôle dans la sécurité et la coloration
- Épices et aromates : goût et arôme
- Additifs et stabilisants : phosphates, polyphosphates, agents texturants
- Liquides : glace, eau, lait pour régulation de la température
- Élaboration de la recette : équilibre viande / gras / liant, dosage des additifs, ...

Process de fabrication

- Étapes principales pour la saucisse de Francfort
- Paramètres technologiques à maîtriser : température, granulométrie, teneur en sel et nitrite, ...
- Contrôle qualité : texture, couleur, cohésion, goût

Défauts et analyses sensorielles

- Défauts fréquents et causes possibles
- Analyse sensorielle : couleur, odeur, texture, jutosité, cohésion de l'émulsion
- Actions correctives pour optimiser le produit