



Jambons secs et pièces séchées : de la fabrication à l'affinage



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les pièces de viande adaptées à la salaison et au séchage
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Expliquer les étapes du processus de salaison et d'affinage, les facteurs organoleptiques
- ✓ Evaluer un produit fini et repérer les écarts éventuels liés au process

Programme :

Introduction

- Typologie et gammes de pièces séchées
- Rôle de chaque étape dans la sécurité et la qualité du produit fini

Qualité des matières premières

- Origine des viandes et sélection des morceaux adaptés
- Bonnes pratiques de stockage et hygiène des matières premières

Ingrédients

- Types d'ingrédients : sel, épices et aromates, additifs et conservateurs, sucre, ...
- Rôle technologique et sensoriel : stabilisation, fermentation, arôme, texture, ...
- Création de recettes : combiner ingrédients et proportions pour obtenir le profil désiré

Fabrication et process

- Étapes de fabrication : salage, repos, étuvage, séchage et affinage
- Paramètres technologiques à surveiller : pH, aw, température, humidité, temps
- Contrôle qualité : observations visuelles, tests sensoriels, ...

Défauts et analyses sensorielles

- Identification des défauts les plus fréquents et causes possibles
- Techniques d'évaluation sensorielle : inspection visuelle, odorat, goût, texture
- Corrélation entre défauts et pratiques de fabrication pour ajustement et amélioration



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 500 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU