



Maturation et affinage des viandes

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Explorer les phases de maturation et d'affinage
- ✓ Apprendre à influencer tendreté et saveur par la maturation
- ✓ Cadrer les équipements et adapter le stockage
- ✓ Calculer la répercussion tarifaire sur le produit fini

Programme :

Comprendre la maturation de la viande

- Définition et finalités de la maturation :
 - Objectifs organoleptiques : tendreté, saveur, jutosité
- Composition chimique de la viande :
 - Composants clés : protéines, lipides, eau, enzymes
- Processus biologiques et enzymatiques en jeu :
 - Transformation post-mortem : glycolyse, protéolyse, lipolyse

Approche technologique et expérimentations

- Exploration scientifique de la maturation :
 - Variables influentes : température, humidité, durée, ventilation
- Mise en œuvre d'expériences pratiques :
 - Comparaisons entre méthodes (dry aged, sous vide, etc.)

Stockage et conservation

- Connaissance du matériel spécifique : chambres de maturation, outils de contrôle
- Critères de stockage et d'entreposage : température, hygrométrie, circulation d'air

Aspects économiques

- Calculs techniques et rendement :
 - Pertes de masse (évaporation, croûte) vs gain de valeur
 - Influence de la durée sur le rendement global
- Analyse de la marge dégagée :
 - Positionnement prix selon le type de maturation
 - Évaluation de la rentabilité : coûts fixes et variables



Sur demande



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 490 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU