



Technologie du pâté gros grain



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire le concept et les caractéristiques du pâté gros grain
- ✓ Identifier les matières premières utilisées dans sa fabrication
- ✓ Lister les principales étapes du process de production
- ✓ Contrôler les paramètres technologiques pour garantir la qualité et la sécurité du produit

Programme :

Introduction, définitions et cadre réglementaire

- Présentation de la technologie des charcuteries cuites
- Définition du pâté gros grain et des produits associés (pâté fin, campagne, terrines)
- Règlementation : hygiène, sécurité alimentaire, obligations d'étiquetage, allergènes, ...

Qualité des matières premières

- Viandes : choix des muscles, qualité microbiologique, fraîcheur
- Gras : type (gras dur, gorge, bardière), impact sur texture et jutosité
- Foies ou abats éventuels : critères de sélection

Ingrédients et formulation

- Ingrédients : viande, gras, eau / glace, sel, épices, aromates
- Additifs : sel nitrité, phosphates, antioxydants, sucres
- Élaboration de la recette : équilibre maigre / grain / gras / liant

Process de fabrication

- Principales étapes : découpe, assaisonnement, hachage, cuisson, démoulage, ...
- Paramètres technologiques à maîtriser : température, pH, granulométrie, ...

Calcul de la VP, défauts et analyses sensorielles

- Valeur pasteurisatrice (VP) : définition, méthode de calcul, seuils de sécurité
- Importance de la VP dans les charcuteries cuites
- Défauts possibles : texture friable ou trop compacte, exsudat de gel ou de graisse, ...
- Analyse sensorielle : couleur, arôme, texture, structure du grain, jutosité
- Lien entre défauts, process et formulation



Durée 7 h, 1 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 455 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU