



TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS SECS :

APPLICATION AU SAUCISSON SEC ET A LA SAUCISSE SECHE

CONTENU

Paramètres de fabrication

- ★ Les aspects microbiologiques : flores utiles – nuisibles – facteurs de développement : les évolutions et leurs conséquences
 - Les aspects physico-chimiques : acidification - coagulation - déshydratation
 - Les additifs et ingrédients : rôles et limites
- ★ Ferments et flores de surface : critères de choix et limites
 - La qualité des boyaux
 - La matière première : cahier des charges, contrôle qualité à la réception

Technologie de fabrication

- ★ Le process : hachage, mélange, poussage : techniques et défauts possibles
- ★ L'étuvage, le séchage : rôle – mécanismes mis en jeu - conduites des installations en fonction des produits

Observation du matériel de production

- ★ Réglage d'une étuve à saucissons de la plate-forme technologique

Observation de produits en cours de fabrication

- ★ Principaux défauts de présentation des produits finis
- ★ Présentation de résultats d'essais sur saucisson

PERSONNES CONCERNEES

Artisans charcutiers salaisonniers
Personnel de production
Transformateurs à la ferme

OBJECTIFS

- Maîtriser la qualité des matières premières
- Maîtriser les procédés de fabrication du saucisson sec
- Analyser l'évolution des saucissons en cours de maturation
- Améliorer la qualité du saucisson sec

PEDAGOGIE

- Apports théoriques en salle
- Présentation des travaux d'expérimentation sur saucisson sec réalisés à la station expérimentale PYRAGENA
- Mise en pratique : pré-découpage, hachage, préparation des mêlées, poussage, accrochage et séchage

DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : PYRAGENA à Arzacq

Tarif : Nous consulter