



TECHNOLOGIE DE FABRICATION DU JAMBON DE BAYONNE

CONTENU

Le jambon frais : aptitude à la transformation en jambon de Bayonne

- ★ Les obligations réglementaires : cinétique de réfrigération, aspects sanitaires
- ★ Le contrôle qualité à la réception : conformité au cahier des charges « IGP Jambon de Bayonne »
- ★ Observatoire de la qualité des viandes
 - Principales causes de retour à l'entrée en salaison
 - Incidences économiques d'un retour
 - Les voies d'amélioration au sein des différents maillons de la filière

Salage

- ★ Principe général
- ★ Présentation des différentes techniques de salage
- ★ Conduite du saloir : apports en sel, temps de séjour, température et hygrométrie
- ★ Suivi du produit : aspect, rendement, salinométrie

Repos

- ★ Principe, phase de stabilisation
- ★ Le parage

Etuvage – Séchage – Affinage

- ★ Principes, objectifs
- ★ Conduite et régulation des installations
- ★ Evolution des produits en cours de fabrication
- ★ Suivi des produits : aspect, rendements

Pannage

- ★ Importance du pannage
- ★ Différentes techniques
- ★ Moment du pannage

Désossage - Conditionnement

- ★ Techniques de désossage, rendement
- ★ Techniques de conditionnement

Expédition _ Produit Fini

- ★ Stockage et étiquetage des produits

Présentation des résultats des travaux d'expérimentation sur jambon sec

PERSONNES CONCERNEES

Artisans charcutiers salaisonniers
Agents et techniciens de fabrication
Transformateurs à la ferme

OBJECTIFS

- Evaluer et maîtriser la qualité de la matière première pour une transformation en jambon sec
- Acquérir les techniques indispensables pour la maîtrise du salage, du séchage et de l'affinage
- Réguler les installations : temps de séjour, température, hygrométrie, pertes de poids des produits
- Analyser l'évolution des jambons en cours de fabrication
- Découvrir les dernières évolutions techniques et technologiques
- Mesurer les incidences des défauts de présentation sur la qualité et le coût des produits finis
- Améliorer la qualité du jambon de Bayonne

PEDAGOGIE

- Apports théoriques
- Présentation des résultats des travaux d'expérimentation menés à PYRAGENA
- Manipulations pratiques par les participants, dans les ateliers de fabrication de la station expérimentale

DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : A Arzacq

Tarif : Nous consulter