



Fiche Module Cycle Ingénieur

MODULE : TECHNOLOGIE DE LA VIANDE, DES PRODUITS CARNES ET DES PRODUITS DE LA MER

Département : Ressources Animales, Halieutique et Technologies Agro-Alimentaires

Nom Responsable: Essid Ines

Année d'étude :

Spécialité ou option : Technologies Agro-Alimentaires

Pré requis, intitulé du ou des module(s) :

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- Avoir une idée sur le secteur de la viande et des produits de la mer en Tunisie.
- Connaître les facteurs intrinsèques et extrinsèques pouvant influencer sur la qualité de la viande.
- Connaître les principales méthodes de conservation et de transformation de la viande et des produits de la mer.

Contenu :

- **Cours (18h)**
 - **Chapitre 1 : Présentation de la filière viande en Tunisie (2 h)**
 - Nombre d'éleveurs, production, consommation...
 - Structure de la filière des viandes rouges
 - Structure de la filière des viandes blanches
 - **Chapitre 2 : Composition et structure d'un muscle (2 h)**
 - Composition chimique des muscles
 - Structure des muscles
 - Contraction musculaire
 - **Chapitre 3 : Techniques de l'abattage (2 h)**
 - Etapes de l'abattage (viandes rouges et blanches)
 - Principales transformations des viandes
 - Hygiène et inspection des viandes
 - Rendements
 - **Chapitre 4 : Transformation du muscle en viande (4 h)**
 - Etapes de transformation
 - Modifications biochimiques et texturales
 - Facteurs influençant la maturation des viandes
 - **Chapitre 5 : Qualité des viandes (2 h)**
 - Couleur
 - Flaveur
 - Jutosité
 - Tendreté
 - **Chapitre 6 : Technologie des produits de charcuterie (2 h)**
 - Matière première et additifs
 - Principales opérations technologiques
 - Exemples de produits de charcuterie
 - **Chapitre 7 : Technologie des produits de la mer (4 h)**
 - Présentation du secteur de la pêche en Tunisie
 - Composition et structure de la chair des poissons
 - Qualité des poissons
 - Conservation et transformation des poissons

- **TP (10h)**

- **TP 1** : Elaboration d'un produit de charcuterie cuit (salami) et non cuit (saucisson sec)
- **TP 2** : Analyses physico-chimiques des produits de charcuterie (humidité, teneur en nitrites, pH,...)
- **TP 3** : Conservation des poissons : salage, fumage, marinage.

Intervenant (s) :

Planification du cours, séquence : 1, 2 , 3 ou 4

Besoin technique : • salle Info (non) • connexion Internet (non) • Data show (oui)