

COMPOSITION ET PROPRIETES DES CORPS GRAS NATURELS

Mardi 17 au vendredi 20 janvier 2017

Réf : S3 COMPO

(3,5 jours / 22h de formation) - 1 650 € HT



→ Acquérir et/ou approfondir les connaissances sur les corps gras en adéquation avec les besoins de l'industrie : diversité, propriétés (physiques, chimiques, nutritionnelles) et applications (secteurs alimentaires et non alimentaires).

J 1 - Mardi 17/01/2017 de 9h -12h /14h -17h

Structures et propriétés générales - Acides gras & glycérides

Maud CANSELL – ENSCBP

- ◆ Principales sources végétales et animales, définitions, classifications..
- ◆ Principales propriétés et utilisations (alimentaires & non alimentaires) / Composition globale.
- ◆ Acides gras : structure, nomenclature et classification ; grandes propriétés physiques, chimiques, biologiques et nutritionnelles ; composition en acides gras.
- ◆ Triglycérides : structure, représentations – Compositions – Structure triglycéridique et propriétés.

L'insaponifiable

Franck DEJEAN – ITERG

- ◆ Les matières insaponifiables ou « insaponifiable » : définition ; principaux constituants et autres constituants (aliphatiques ; alcools triterpéniques; caroténoïdes ; vitamines liposolubles A, D ; chlorophylles et dérivés).
- ◆ Les lipides polaires : phospholipides et les autres lipides polaires.

J 2 - Mercredi 18/01/2017 de 8h -12h /14h-17h

Risques d'altération - Maitrise & contrôle

Odile MORIN - Externe

- ◆ Hydrolyse : description, cinétique, maîtrise et contrôle analytique.
- ◆ Oxydation : description, conditions, réactions, produits formés et dégradations consécutives. Maitrise de l'oxydation : moyens de protections élémentaires. Contrôle analytique de l'oxydation : principales méthodes et significations, test de stabilité oxydative.
- ◆ Thermo-oxydation : descriptions, conditions, réactions, produits formés et dégradations consécutives, spécifications et contrôle analytique des huiles de friture.

Structures et propriétés générales

Florent JOFFRE - ITERG

- ◆ Compléments au programme du mardi matin - Visites site ITERG (sous réserve accessibilité)

J 3 - Jeudi 19/01/2017 de 9h-12h /14h -17h

Les graisses animales

Hervé COLLET- SARIA

- ◆ Production des corps gras et autres coproduits animaux / Présentation des secteurs utilisateurs des corps gras animaux. / Adaptations aux nouvelles contraintes sanitaires et environnementales.
- ◆ Impact de la crise de l'ESB sur le secteur et ses marchés. / Perspectives d'avenir des corps gras animaux.

J 4 - Vendredi 20/01/2017 de 9h -12h

Intérêt nutritionnel des huiles

Carole VAYSSE - ITERG

- ◆ Intérêt nutritionnel des lipides en lien avec leurs rôles physiologiques : biosynthèse des acides gras essentiels familles oméga 6, oméga 3 ; recommandations nutritionnelles (ANC) & réalité des consommations ; lipides et maladies cardiovasculaires.

JANVIER