

OBTENTION & CONTRÔLE QUALITE DES CORPS GRAS

Mardi 24 au vendredi 27 janvier 2017

Réf : S4 PRODQUAL

(4 jours / 27,5h de formation) - **1 850€ HT**



→ Intégrer les procédés de production et transformation des huiles végétales et corps gras d'origine animale avec le contexte environnemental propre à ces industries. Intégrer méthodes et techniques d'analyse du contrôle de qualité et de la sécurité sanitaire pour le respect des spécifications et des cahiers de charge

J 1 - Mardi 24/01/2017 - 9h-12h/14h-18h

Aspects industriels de la trituration

Raphaëlle SAVOIRE – ENSCBP

- ◆ Caractéristiques des matières premières oléagineuses - Huiles de graines, de fruits (olive, palme), huiles vierges

Aspects industriels du raffinage

Marie GAUD—OLEAD

- ◆ Objectifs, intérêt - Etapes procédés (voies chimique et physique) - Auxiliaires technologiques - Bonnes pratiques, spécifications et contrôle qualité (huiles brutes et raffinées)

Trituration et protéines végétales

Alain QUINSAC—TERRES INOVIA

- ◆ Coproduit de la trituration : protéines végétales

J 2 - Mercredi 25/01/2017 - 9h-12h /13h30-17h30

Transformations alimentaires

Sandra PINET - ENSCBP

- ◆ Objectifs et cadre réglementaire général des procédés de transformation.
- ◆ Pour chaque procédé, aspects théoriques & applications industrielles (équipements, conduite procédé et contrôles) : Fractionnement (précédé de généralités sur la cristallisation + en application, focus sur l'huile de palme fractionnée) / Hydrogénation / Intérestérisation ...

Contexte environnemental de l'huilerie

Fabrice BOSQUE - ITERG

- ◆ Notions générales sur l'environnement industriel / La législation des installations classées.
- ◆ Eléments de bio-économie (*sous réserve*) / Les déchets et leur valorisation. Le traitement des effluents aqueux. / Les nuisances olfactives. L'émission de COV. / Les émissions de gaz à effet de serre.
- ◆ La gestion du risque industriel. Le management environnemental. L'analyse environnementale du cycle de vie.

J 3 - Jeudi 26/01/2017 - 9h-12h /13h30-17h30

Analyse sensorielle

Joelle LESPAGNE - ITERG

- ◆ Méthodologie générale de l'analyse sensorielle. / Cas particulier des huiles d'olive vierges (méthodes UE et COI. Fiches de dégustation et exploitation des résultats).
- ◆ Présentation de quelques échantillons pour l'aspect pratique de la dégustation : huiles raffinées, huiles vierges.

Encadrements réglementaires et normatifs - Etiquetage, allégation

F. MARET & F. JOFFRE - ITERG

- ◆ Contexte réglementaire des corps gras (France, UE) / Normes commerciales internationales et spécifications / Eléments appliqués sur l'encadrement réglementaire étiquetage et sur les allégations nutritionnelles et santé. Cahier des charges : définition élaboration, référentiels, critères d'intérêt en lien avec le contrôle qualité.

J 4 - Vendredi 27/01/2017 - 8h30-12h/13h30-17h

Contaminants

Florent JOFFRE - ITERG

- ◆ Présentation du cadre réglementaire des contaminants – point sur les contaminants non réglementés.

Nouveauté : Etude de cas analytique

- ◆ Utilisation des méthodes d'analyses pour résoudre une question de recherche, un contre-typage, une problématique de stabilité ou un défaut de texture, ...
- ◆ Présentation de la méthodologie et des approches analytiques d'une étude de cas par les étudiants de l'école d'ingénieurs.

JANVIER