

Mardi 31 janvier au vendredi 3 février 2017

Réf : S5 IAA

(4 jours / 26,5h de formation) - 1 850€ HT



—> Identifier les caractéristiques fonctionnelles des huiles et des corps gras spécifiques à une sélection d'applications industrielles : crèmes glacées, biscuiterie, margarines, chocolaterie, plats cuisinés et produits

J 1 - Mardi 31/01/2017 - 9h - 12h / 14h - 17h

Modifications industrielles des propriétés physiques

Sandra PINET - ENSCPB

- ◆ Aspects théoriques (mécanismes, produits, catalyseurs) et présentation des procédés d'hydrogénation, d'inter-estérification et de fractionnement.

Margarines de tables & beurres

Audrey FERRARI - ST. HUBERT

- ◆ Les produits (marché / allégations autorisées) - Margarine (histoire, définition, réglementation) - Distinction margarines / beurres.

J 2 - Mercredi 01/02/2017 - 8h15 - 11h45 / 14h - 17h

Polymorphisme des corps gras

Maud CANSSELL - ENSCPB

- ◆ Généralités : état solide (triglycérides purs, variétés cristallines, transitions polymorphiques) ; état liquide des triglycérides. / Techniques d'analyse du polymorphisme des triglycérides (analyse calorimétrique différentielle, diffraction des RX).
- ◆ Mélange de triglycérides (diagrammes de phases). / Importance du polymorphisme des corps gras dans les produits alimentaires et paramètres d'influence (mélanges de matières grasses, matière grasse laitière, beurre de cacao, cristallisation dans les émulsions).

Corps gras en biscuiterie

Eric MARTIN - LU

(Couplée à visite d'usine, sous réserve d'accord préalable)

- ◆ Caractéristiques rhéologiques des matières grasses. / Contraintes de l'utilisation des corps gras en biscuiterie (rôle et effets, incorporation, choix du corps gras ; procédés ; cas des couvertures chocolat) / Stabilité des corps gras dans les produits finis.

J 3 - Jeudi 02/02/2017 - 9h - 12h / 14h - 17h

Corps gras en chocolaterie et confiserie

Stéphanie MARTY.TERRADE
et Fabien COUDEL - NESTLE

- ◆ Obtention du beurre de cacao, composition, comportement rhéologique, qualité. Mise en œuvre en chocolaterie - Qualité du chocolat
- ◆ Confiserie : nouvel intervenant : *programme détaillé à venir*

J 4 - Vendredi 03/02/2017 - 9h - 12h / 13h30 - 17h30

Corps gras dans les crèmes glacées

Andréas SCHOPF - HAAGEN DAZS

- ◆ Les ingrédients (protéines, matières grasses et sucres) : rôles et effets sur la qualité / Les stabilisateurs (émulsifiants et hydrocolloïdes). / Le process de fabrication / Formulation des crèmes glacées, contrôle qualité.

Visites ITERG

- ◆ Présentation des laboratoires (CPG, CLHP, rhéologie, lipochimie) / Visites OLEAD sous réserve d'accessibilité