

INNOVATIONS NUTRITIONNELLES

& FONCTIONNELLES DES MATIERES GRASSES

Mardi 14 au vendredi 17 février 2017

Réf : S7 INNOV (4 jours / 24h de formation) - 1 850 € HT



—> Relier les propriétés physicochimiques des corps gras et leur utilisation par l'organisme ; les connaissances du métabolisme des lipides et l'argumentaire à caractère nutritionnel des produits en intégrant le contexte réglementaire de l'étiquetage nutritionnel et celui des « Nouveaux aliments ».

—> Intégrer les critères nutritionnels, fonctionnels et l'encadrement réglementaire des innovations dans les secteurs ingrédients, friture, huiles raffinées et huiles d'olive. Appréhender la démarche de mise sur le marché des produits nutritionnels innovants.

J 1 - Mardi 14/02/2017 - 8h - 11h / 14h - 17h

Corps gras et produits carnés

Programme communiqué ultérieurement.

Elise DARGELOS - ENSCBP

Innovations matières grasses dans les crèmes glaces

Programme communiqué ultérieurement.

Gilles FREMAUX—R&R ICE CREAM

J 2 - Mercredi 15/02/2017 - 9h - 12h / 14h - 17h

Biodisponibilité des lipides

Maud CANCELL – ENSCBP

- ◆ Définition de la biodisponibilité / Alimentation actuelle et Apports Nutritionnels Conseillés.
- ◆ Métabolisme lipidique (acides gras essentiels omégas 3 & 6 ; biosynthèse) / Digestion et assimilation des lipides ; leur devenir dans l'organisme ; implications dans certaines pathologies. / Paramètres influençant la biodisponibilité des lipides. / Exemples de produits innovants liés à la biodisponibilité.

Ingrédients fonctionnels - *en visio-conférence*

Anne LE GUILLOU - DANON

- ◆ Triglycérides à chaînes moyennes, isomères conjugués de l'acide linoléique (CLAs). ..

J 3 - Jeudi 16/02/2017 - 9h - 12h / 14h - 17h

Huiles de friture

Sylvie BRETON - LESIEUR

- ◆ Types d'huile, mélanges spécial cuisson, bonnes pratiques...

Développement récents des huiles

- ◆ Les différentes huiles et leurs utilisations. Parts de marché. / Développement des huiles combinées ; exemple industriel (ISIO4 et gamme ISIO) ; aspects nutritionnels / Evolution de la demande des consommateurs / Composition, allégations, communication santé, notion de biodisponibilité. / Cas de l'huile d'olive.

J 4 - Vendredi 17/02/2017 - 9h - 12h / 14h - 17h

Alimentation, allégations et développement cérébral

Benjamin BUAUD - ITERG

- ◆ Alimentation & besoins du cerveau ; évolutions avec l'âge ; relations nutriments et fonctions cognitives.
- ◆ Rôles et intérêt des acides gras polyinsaturés (données épidémiologiques ; mécanismes mis en jeu).
- ◆ Rôles des vitamines A, D, E (apports conseillés et alimentaires) vis-à-vis des performances mnésiques.

Qualification réglementaire des nouveaux produits - Procédure Novel Food

Claude ATGIE - ENSCBP

- ◆ Définition denrée alimentaire / Classes réglementaires des aliments (produits alimentaires ; produits enrichis ou restaurés ; compléments alimentaires ; plantes médicinales).
- ◆ Composés ajoutés volontairement aux aliments (additifs ; arômes ; auxiliaires technologiques).
- ◆ Procédure Novel Food (NF) / Fondements, définition, applications lipides / Support réglementaire, guide rédactionnel, contenu d'un dossier NF – Exemple / Acteurs & parcours d'une procédure NF / Bilan dossiers corps gras, lipides / Perspectives d'évolution réglementaire.

FEVRIER