

# Pratique des indices de qualité DES HUILES VEGETALES VIERGES ET RAFFINEES

**Jeudi 15 juin 2017**

Réf : IND (1 jour / 7 heures de formation)

**830€ HT** ou **700€ HT** / à partir de 2 personnes



—> Acquérir ou perfectionner les techniques de contrôle des indices de qualité des huiles végétales vierges et raffinées : acidité et indice de peroxyde, selon les méthodes de référence (normes).

**J 1 - Jeudi 15 juin 2017** de 9h -12h30 /14h -17h30

## Stage PRATIQUE

### Programme théorique

- ◆ Présentation des déterminations - Acidité et indice de peroxyde : leur domaine d'application, leur intérêt, leur interprétation. Références Codex pour les huiles vierges, huiles raffinées et huiles d'olive.
- ◆ Présentation de la Norme NF EN ISO 660 de détermination de l'acidité oléique.
- ◆ Présentation des normes pour l'indice de peroxyde (IP) : méthode au chloroforme et méthode à l'isooctane (NF EN ISO 3960).
- ◆ Informations générales sur les prises d'essai, les réactifs (normalités), la vaisselle, les précautions à

prendre, les modes de calculs, l'expression et l'interprétation des résultats.

- ◆ Présentation des moyens d'auto-contrôles (répétabilité, huile de référence).

### Programme pratique

#### Pour chaque indice qualité

- ◆ Présentation du matériel, des réactifs, précautions à prendre (verrerie, conditions opératoires ...).
- ◆ Essais de répétabilité, analyses croisées entre stagiaires et technicien ITERG, entraînement à l'observation du virage coloré.
- ◆ Calculs et interprétation des résultats. / Conseils pour réaliser des autocontrôles (huile de référence).

### Mesure de l'acidité oléique

Remarques :

- ◆ Nombre de places limité à 5
- ◆ Le port de chaussures fermées est obligatoire (stage pratique)

JUIN