

PANORAMA DES HUILES VEGETALES



Objectifs pédagogiques

Le module panorama propose une vue d'ensemble sur la pluralité des huiles végétales ;

Quelles sont leurs différentes origines ? Les technologies d'obtentions et de purifications, mises en œuvre pour rendre les huiles conformes à un marché : alimentaire, cosmétique... ?

Comment cette diversité se traduit-elle au niveau de leur composition ? Quelles sont les propriétés physicochimiques communes qui influent sur leur stabilité dans le temps. En une journée vous disposerez des notions indispensables pour évoluer dans l'étendue des applications qu'offrent les huiles végétales.

Vous êtes nouvellement acteur de l'industrie des huiles végétales, les huiles sont vos matières premières et entrent dans la composition de vos produits,

Vous souhaitez en savoir plus ou faire un point sur vos connaissances,

- *Ce module à l'ambition de vous communiquer l'essentiel mais également de vous donner l'envie d'aller plus loin dans votre domaine applicatif.*

Programme stage (réf. PAN) – Mardi 17 octobre 2017
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 soit **7 heures de formation**

« Au sein du Centre Technique français dédié aux matières grasses, **la formation est animée par le Dr. Florent JOFFRE** - Responsable Unité Développement Analytique & Formations »

- **Accueil – Introduction du stage**
- **Principaux constituants des huiles**
 - Les Acides gras
 - Saturés / Mono-insaturés / Poly-insaturés : les familles oméga 3 et 6
 - Les stérols - La vitamine E
- **Principales sources d'huiles : fruits et de graines**
- **La technologie des huiles**
 - La trituration : pression et extraction à l'hexane
 - Le raffinage des huiles
 - Les principales transformations alimentaires
- **Lipides et Nutrition**
 - Intérêts nutritionnels des AGPI des familles oméga 3,6 et 9
 - Les Apports Nutritionnels Conseillés
 - Les Allégations nutritionnelles
- **L'oxydation et l'anti-oxydation des huiles**
 - L'oxydation : une réaction spontanée et irréversible
 - Les mesures de l'oxydation
 - Les anti-oxydants

PANORAMA DES HUILES VEGETALES



- Inscriptions : Secrétariat Formations - Tél direct : 05.56.36.54.55 – s.lacour@iterg.com
- Prix du stage : **600,00 €HT** / personne pour la journée (incluant frais d'enseignement & déjeuner)
- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro **72.33.P0199.33** auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.
- Public concerné : Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R & D, Production, Contrôle qualité. // Professionnels des secteurs huilerie, margarinerie, GMS, agro-alimentaire, alimentation animale, ingrédients et additifs, lipochimie, chimie, produits biosourcés, savonnerie, cosmétique, pharmacie.
- Moyens pédagogiques et techniques
 - Remise d'un support de formation
 - Exposés avec moyens audio-visuels (vidéoprojecteur) et "paperboard".
 - Chaque exposé sera adapté au mieux à l'objectif de la formation par le choix d'informations ciblées et d'exemples concrets.
 - Participation interactive des stagiaires, temps d'échanges et de discussion.
 - Possibilité d'illustrer les propos par la présentation d'installations laboratoires, ou pilotes industriels.

ITERG - 11 Rue Gaspard Monge – Parc industriel Bersol 2 – 33600 Pessac
Plan d'accès (lien ici) : gare Bordeaux St Jean ou aéroport Bordeaux-Mérignac

Retrouvez toutes nos formations sur www.iterg.com



Formation continue

PANORAMA DES HUILES VEGETALES

