



## COMPOSITION ET PROPRIETES DES CORPS GRAS

**Mardi 23 janvier au vendredi 26 janvier 2018**

3,5 jours soit 21,5 heures – **1 650 €HT**



### Objectifs pédagogiques :

—> **Acquérir et/ou approfondir les connaissances sur les corps gras en adéquation avec les besoins de l'Industrie : diversité, propriétés (physiques, chimiques, nutritionnelles) et applications (secteurs alimentaires et non alimentaires).**

*Jour 1 – Mardi 23/01/2018*

*14h – 17h*

### **Structures et propriétés générales - Acides gras & Glycérides**

*M. CANSELL (ENSCBP)*

- Principales sources végétales et animales, définitions, classifications.
- Principales propriétés et utilisations (alimentaires & non alimentaires) / Composition globale.
- Acides gras : structure, nomenclature et classification ; grandes propriétés physiques, chimiques, biologiques et nutritionnelles ; composition en acides gras.
- Triglycérides : structure, représentations – Compositions – Structure triglycéridique et propriétés.

*Jour 2 – Mercredi 24/01/2018*

*8h – 12h / 14h – 17h*

### **Risques d'altération - Maitrise & contrôle**

*M. CANSELL (ENSCBP)*

- Hydrolyse : description, cinétique, maîtrise et contrôle analytique.
- Oxydation : description, conditions, réactions, produits formés et dégradations consécutives. Maitrise de l'oxydation : moyens de protections élémentaires. Contrôle analytique de l'oxydation : principales méthodes et significations, test de stabilité oxydative.
- Thermo-oxydation : descriptions, conditions, réactions, produits formés et dégradations consécutives, spécifications et contrôle analytique des huiles de friture.

### **Focus sur les problématiques industrielles**

*Florent JOFFRE (ITERG)*

- Compléments au programme du mardi après-midi / Visites site ITERG et OLEAD (sous réserve accessibilité).



## COMPOSITION ET PROPRIETES DES CORPS GRAS

Mardi 23 janvier au vendredi 26 janvier 2018

3,5 jours soit 21,5 heures – **1 650 €HT**



**Jour 3 – Jeudi 25/01/2018**

9h – 12h / 14h – 17h

### Intérêt nutritionnel des huiles

C. VAYSSE (ITERG)

- Intérêt nutritionnel des lipides en lien avec leurs rôles physiologiques : biosynthèse des acides gras essentiels familles oméga 6, oméga 3 ; recommandations nutritionnelles (ANC) & réalité des consommations ; lipides et maladies cardiovasculaires.

### L'insaponifiable

F. DEJEAN (ITERG)

- Les matières insaponifiables ou « insaponifiable » : définition ; principaux constituants et autres constituants (aliphatiques ; alcools triterpéniques ; caroténoïdes ; vitamines liposolubles A, D ; chlorophylles et dérivés).

**Jour 4 – Vendredi 26/01/2018**

9h -12h / **13h30** - 16h

### Les graisses animales

H. COLLET (SARIA BIO INDUSTRIES)

- Production des corps gras et autres coproduits animaux / Présentation des secteurs utilisateurs des corps gras animaux / Adaptations aux nouvelles contraintes sanitaires et environnementales.
- Impact de la crise de l'ESB sur le secteur et ses marchés. / Perspectives d'avenir des corps gras animaux.

**Inscriptions :** Secrétariat Formations  
Tél direct : 05.56.36.54.55 – [s.lacour@iterg.com](mailto:s.lacour@iterg.com)

**Prix du stage :** **1 650 €HT** / personne  
(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.  
Nos modules sont référencés sous DataDock.

**Moyens pédagogiques et techniques :** Support de formation ; Exposés avec moyens audio-visuels ; Sélection d'informations ciblées et d'exemples adaptés à l'objectif de la formation ; Possibilité de présentation des laboratoires ou pilotes industriels.

**Public concerné :** Industriels cherchant à valoriser les huiles végétales.

