



## OBTENTION & CONTROLE QUALITE DES CORPS GRAS

**Mardi 30 janvier au vendredi 2 février 2018**

4 jours soit 27,5 heures – **1 850 €HT**



### Objectifs pédagogiques :

- > **Intégrer les procédés de production et transformation des huiles végétales et corps gras d'origine animale avec le contexte environnemental propre à ces industries.**
- > **Intégrer méthodes et techniques d'analyse du contrôle de qualité et de la sécurité sanitaire pour le respect des spécifications et des cahiers de charge.**

**Jour 1 – Mardi 30/01/2018**

9h – 12h / 14h – 16h et 16h30 - 18h

### **Aspects industriels de la trituration**

**R. SAVOIRE (ENSCBP)**

- Caractéristiques des matières premières oléagineuses
- Huiles de graines, de fruits (olive, palme), huiles vierges.

### **Aspects industriels du raffinage**

**M. GAUD (OLEAD)**

- Objectifs, intérêt - Etapes procédés (voies chimique et physique) - Auxiliaires technologiques
- Bonnes pratiques, spécifications et contrôle qualité (huiles brutes et raffinées).

### **Trituration et protéines végétales**

**A. QUINSAC (TERRES INOVIA)**

- Coproduit de la trituration : protéines végétales

**Jour 2 – Mercredi 31/01/2018**

9h – 12h / 13h30 – 17h30

### **Transformations alimentaires**

**S. PINET – (ENSCBP)**

- Objectifs et cadre réglementaire général des procédés de transformation.  
Pour chaque procédé, aspects théoriques & applications industrielles (équipements, conduite procédé et contrôles) : Fractionnement (précédé de généralités sur la cristallisation + en application, focus sur l'huile de palme fractionnée) / Hydrogénation / Intérestérisation.

### **Contexte environnemental de l'huilerie**

**F. BOSQUE - ITERG**

- Notions générales sur l'environnement industriel / La législation des installations classées. Eléments de bio-économie (sous réserve) / Les déchets et leur valorisation. Le traitement des effluents aqueux.
- Les nuisances olfactives. L'émission de COV. / Les émissions de gaz à effet de serre.
- La gestion du risque industriel. Le management environnemental. L'analyse environnementale du cycle de vie.



## OBTENTION & CONTROLE QUALITE DES CORPS GRAS

**Mardi 30 janvier au vendredi 2 février 2018**

4 jours soit 27,5 heures – **1 850 €HT**



**Jour 3 – Jeudi 01/02/2018**

9h – 12h / 13h30 – 17h30

### Analyse sensorielle

*S. GELIN (ITERG)*

- Méthodologie générale de l'analyse sensorielle. / Cas particulier des huiles d'olive vierges (méthodes UE et COI. Fiches de dégustation et exploitation des résultats).
- Présentation de quelques échantillons pour l'aspect pratique de la dégustation : huiles raffinées, huiles vierges.

### Encadrements réglementaires et normatifs - Etiquetage, allégation, cahiers des charges

*F. MARET & F. JOFFRE (ITERG)*

- Contexte réglementaire des corps gras (France, UE) / Normes commerciales internationales et spécifications. Eléments appliqués sur l'encadrement réglementaire étiquetage et sur les allégations nutritionnelles et santé. Cahier des charges : définition élaboration, référentiels, critères d'intérêt en lien avec le contrôle qualité.

**Jour 4 – Vendredi 02/02/2018**

8h30 - 12h / 13h30 - 17h

### Méthodes analytiques - Contaminants – Etude de cas

*F. JOFFRE (ITERG)*

- Présentation du cadre réglementaire des contaminants – point sur les contaminants non réglementés.
- Etude de cas analytique et restitution des résultats : Utilisation des méthodes d'analyses pour résoudre une question de recherche, un contre-typage, une problématique de stabilité ou un défaut de texture, ...
- Présentation de la méthodologie et des approches analytiques d'une étude de cas par les étudiants de l'école d'ingénieurs.

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

**Prix du stage :** **1 850 €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.