



## INDUSTRIES ALIMENTAIRES UTILISATRICES DE CORPS GRAS

Mardi 27 février au vendredi 2 mars 2018

3.5 jours soit 22,5 heures – 1 650 €HT



### Objectifs pédagogiques

—> **Identifier les caractéristiques fonctionnelles des huiles et des corps gras spécifiques à une sélection d'applications industrielles : crèmes glacées, biscuiterie, margarines, chocolaterie, plats cuisinés et produits.**

**Jour 1 – Mardi 27/02/2018**

14h – 17h

### **Modifications industrielles des propriétés physiques**

**S.PINET (ENSCBP)**

- Obtention des acides gras et emplois industriels.
- Réactivité des acides gras et produits dérivés (esters gras, alcools gras).

**Jour 2 – Mercredi 28/02/2018**

8h15 – 11h45 / 14h – 17h

### **Polymorphisme des corps gras**

**M. CANSSELL (ENSCPB)**

- Généralités : état solide (triglycérides purs, variétés cristallines, transitions polymorphiques) ; état liquide des triglycérides. Techniques d'analyse du polymorphisme des triglycérides (analyse calorimétrique différentielle, diffraction des RX).
- Mélange de triglycérides (diagrammes de phases). / Importance du polymorphisme des corps gras dans les produits alimentaires et paramètres d'influence (mélanges de matières grasses, matière grasse laitière, beurre de cacao, cristallisation dans les émulsions).

**Jour 3 – Jeudi 01/03/2018**

9h - 12h / 14h - 17h

### **Corps gras en chocolaterie et confiserie**

**S. MARTY-TERRADE  
et F. COUDEL (NESTLE)**

- Obtention du beurre de cacao, composition, comportement rhéologique, qualité.
- Mise en œuvre en chocolaterie - Qualité du chocolat
- Confiserie



## INDUSTRIES ALIMENTAIRES UTILISATRICES DE CORPS GRAS

Mardi 27 février au vendredi 2 mars 2018

3.5 jours soit 22,5 heures – 1 650 €HT



Jour 4 – Vendredi 02/03/2018

9h -12h / 14h - 17h

### Innovations matières grasses dans les crèmes glacées

G.FREMAUX (R&R ICE CREAM)

- Les ingrédients (protéines, matières grasses et sucres) : rôles et effets sur la qualité / Les stabilisateurs (émulsifiants et hydrocolloïdes) / Le process de fabrication.
- Formulation des crèmes glacées, contrôle qualité.

### Corps gras en biscuiterie

Eric MARTIN (LU)

- Caractéristiques rhéologiques des matières grasses. / Contraintes de l'utilisation des corps gras en biscuiterie (rôle et effets, incorporation, choix du corps gras ; procédés ; cas des couvertures chocolat) / Stabilité des corps gras dans les produits finis.
- *Couplée à visite d'usine, sous réserve d'accord préalable*

**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.**

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

#### **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.

