



INDUSTRIES ALIMENTAIRES UTILISATRICES DE CORPS GRAS

Mardi 27 février au vendredi 2 mars 2018

4 jours soit 24,5 heures – 1 850 €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

9h – 12h / 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).

Les margarines

E. MONNET (SMILDE FOODS)

- Nouveau formateur, programme communiqué prochainement

Jour 2 – Mercredi 28/02/2018

8h15 – 11h45 / 14h – 17h

Polymorphisme des corps gras

M. CANSELL (ENSCBP)

- 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).

Les matières grasses laitières

M. BAYARD (SOREDAB)

- Nouveau formateur, programme communiqué prochainement



INDUSTRIES ALIMENTAIRES UTILISATRICES DE CORPS GRAS

Mardi 27 février au vendredi 2 mars 2018

4 jours soit 24,5 heures – 1 850 €HT



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

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

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.

Public concerné : Industriels cherchant à valoriser
les huiles végétales.

Moyens pédagogiques et techniques

- Support de formation ; Exposés avec moyens audiovisuels ; Sélection d'informations ciblées et d'exemples adaptés à l'objectif de la formation. Possibilité de présentation des laboratoires ou pilotes industriels.

