



INNOVATIONS NUTRITIONNELLES & FONCTIONNELLES DES MATIERES GRASSES

Mardi 6 mars au vendredi 9 mars 2018

4 jours soit 24 heures – **1 850** €HT



Objectifs pédagogiques :

—> **Relier les propriétés physicochimiques et leur utilisation par l'organisme ; les connaissances du métabolisme des lipides et l'argumentaire à caractère nutritionnel des produits en intégrant le contexte réglementaire de l'étiquetage nutritionnel et celui des « Nouveaux aliments ».**

—> **Intégrer les critères nutritionnels, fonctionnels et l'encadrement réglementaire des innovations dans les secteurs ingrédients, friture, huiles raffinées et huiles d'olive. Appréhender la démarche de mise sur le marché des produits nutritionnels innovants.**

Jour 1 : Mardi 06/03/2018

9h – 12h / 14h – 17h

Aspects industriels de la trituration

Qualification réglementaire des nouveaux produits - Procédure Novel Food

C.ATGIE (ENSCBP)

- Définition denrée alimentaire / Classes réglementaires des aliments (produits alimentaires ; produits enrichis ou restaurés ; compléments alimentaires ; plantes médicinales).
- Composés ajoutés volontairement aux aliments (additifs ; arômes ; auxiliaires technologiques).
- Procédure Novel Food (NF) / Fondements, définition, applications lipides / Support réglementaire, guide rédactionnel, contenu d'un dossier NF – Exemple / Acteurs & parcours d'une procédure NF / Bilan dossiers corps gras, lipides / Perspectives d'évolution réglementaire.

Corps gras dans les crèmes glacées

A. SCHOPF (HAAGEN-DASZ)

- *Programme communiqué ultérieurement.*

Jour 2 : Mercredi 07/03/2018

9h – 12h / 14h -17h

Biodisponibilité des lipides

M. CANSSELL (ENSCBP)

- Définition de la biodisponibilité / Alimentation actuelle et apports nutritionnels conseillés. Métabolisme lipidique (acides gras essentiels oméga 3 & 6 ; biosynthèse) / Digestion et assimilation des lipides ; leur devenir dans l'organisme ; implications dans certaines pathologies.
- Paramètres influençant la biodisponibilité des lipides / Exemples de produits innovants liés à la biodisponibilité.

Ingrédients fonctionnels

P. ST PRIEST (NUTRISET)

- Triglycérides à chaînes moyennes, isomères conjugués de l'acide linoléique (CLAs). ..



INNOVATIONS NUTRITIONNELLES & FONCTIONNELLES DES MATIERES GRASSES

Mardi 6 mars au vendredi 9 mars 2018

4 jours soit 24 heures – **1 850 €HT**



Jour 3 : **Jeudi 08/03/2018**

9h – 12h / 14h – 17h

Huiles de friture

S. BRETON (LESIEUR)

- Types d'huile, mélanges spécial cuisson, bonnes pratiques...

Développement récents des huiles raffinées

- Les différentes huiles et leurs utilisations. Parts de marché.
- Développement des huiles combinées ; exemple industriel (ISIO4 et gamme ISIO) ; aspects nutritionnels. Evolution de la demande des consommateurs. Composition, allégations, communication santé, notion de biodisponibilité / Cas de l'huile d'olive.

Jour 4 : **Vendredi 09/03/2018**

9h – 12h / 14h – 17h

Corps gras et produits carnés

E. DARGELOS (ENSCBP)

- Les lipides dans les viandes les plus consommées.
 - Le métabolisme lipidique des ruminants, car il permet d'expliquer la teneur réduite de la viande bovine en acides gras insaturés.
 - Exposé des teneurs relatives en lipides et acides gras de chaque type de viande (bovine, ovine, porcine et volaille).
 - Exemples d'évolution du profil lipidique au cours de la transformation des produits carnés (cuisson de la viande et salaison).

Alimentation, allégations et développement cérébral

B. BUAUD (ITERG)

- Alimentation & besoins du cerveau ; évolutions avec l'âge ; relations nutriments et fonctions cognitives. Rôles et intérêt des acides gras polyinsaturés (données épidémiologiques ; mécanismes mis en jeu).
- Rôles des vitamines A, D, E (apports conseillés et alimentaires) vis-à-vis des performances mnésiques.

Inscriptions : Secrétariat Formations
Tél direct : 05.56.36.54.55 – s.lacour@iterg.com

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.

Prix du stage : **1 850 €HT** / personne
(incluant frais d'enseignement & déjeuner)

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.