

COMPOSITION ET PROPRIETES DES HUILES

STAGE THEORIQUE (CG1 – 2,5 jours /17,5 heures)



Objectifs pédagogiques

Mieux acquérir ou approfondir les connaissances des huiles, de mieux appréhender leur diversité en termes de constituants et de catégories, de connaître leurs principales caractéristiques physicochimiques et d'intégrer leur encadrement réglementaire et normatif.

Programme détaillé

Jour 1 – **Mardi 25/09/2018** 14h00 – 17h30

Accueil – Introduction du stage

Présentation générale des huiles

- Origines, principales sources végétales et animales, définitions, brève présentation des modes d'obtention des huiles végétales, grandes utilisations (alimentaires et non alimentaires) et propriétés.
- Composition globale.

Les constituants

- Acides gras : structure, nomenclature, classification. / Triglycérides : structure, nomenclature, composition. Introduction aux constituants mineurs naturels – Autres composés mineurs.

Les principales propriétés des constituants majoritaires

- Impact de l'insaturation sur les propriétés des corps gras – Introduction aux propriétés physiques.
- Réactivité chimique des acides gras et des triglycérides. Intérêt nutritionnel des lipides en lien avec leurs rôles physiologiques.

Descriptif de quelques corps gras

- Huiles végétales oléiques, linoléiques et linoléniques / corps gras d'origine animale (compositions) / graisses et beurres végétaux. Nouvelles huiles, tendances, innovations.

Matières grasses : origines, nature, propriétés

- Généralités : d'où viennent les huiles et les corps gras ? De quoi sont-ils faits ? / Comment sont-elles fabriquées, transformées ?
- Propriétés essentielles et « fragilités » particulières. Critères clés de leur mise en œuvre en fonction des utilisations.

Florent JOFFRE – (Jour 1 – 3,5 h)
Responsable Développement Analytique et
Formations - ITERG

COMPOSITION ET PROPRIETES DES HUILES



Jour 2 – Mercredi 26/09/2018 8h45 – 12h15 / 14h00 – 17h30

Les constituants mineurs naturels des huiles et corps gras

- Les phospholipides et les autres lipides polaires.
- L'insaponifiable : définition ; principaux constituants (stérols, tocophérols – vitamine E) autres constituants (aliphatiques ; alcools triterpéniques ; caroténoïdes ; vitamines liposolubles A, D ; chlorophylles.

Franck DEJEAN – (2h30)

Chargé d'Affaires et Responsable des Ventes - ITERG

Phénomènes d'altération – maîtrise & contrôle

- Hydrolyse : description, cinétique, maîtrise et contrôle analytique.
- Oxydation : schéma général, paramètres d'influence. Maîtrise de l'oxydation.
- Thermo-oxydation : description, conditions, réactions et produits formés, dégradations consécutives, spécifications et contrôle analytique des huiles de friture.

Visite laboratoires de l'ITERG et ateliers de technologie (sous réserve d'accessibilité)

Florent JOFFRE – (4h30)

Jour 3 – Jeudi 27/09/2018 8h45 – 12h15 / 13h30 – 17h00

Propriétés physiques et rhéologiques

- Etat solide et polymorphisme des triglycérides / Structure triglycéridique, rhéologie et fonctionnalités / Fusion-Solidification - Teneur en solide / Autres caractéristiques physiques.
- Caractéristiques rhéologiques et propriétés fonctionnelles des corps gras.

Guillaume CHOLLET (3h30)

Responsable Unité Lipochimie - ITERG

Réglementation / Normalisation du commerce international / Etiquetage alimentaire

- Contexte réglementaire (France, UE) / Règle d'étiquetage (allégations nutritionnelles, appellations) / Spécifications et normes commerciales internationales [Codex Alimentarius] et Conseil Oléicole International (huiles d'olive)].

France MARET - (3h30)

Documentaliste – ITERG

Evaluation fin de stage

COMPOSITION ET PROPRIETES DES HUILES



<p>Réf : CG1 du 25 au 27 sept. 2018 - 2,5 jours</p> <p>Inscriptions : Secrétariat Formations</p> <p>Tél direct : 05.56.36.54.55 s.lacour@iterg.com</p>	<p>Prix du stage : 1 270 €HT / personne (incluant frais d'enseignement & déjeuners jours 2 et 3)</p> <p>1 220 €HT / personne à partir de 2 personnes inscrites (incluant frais d'enseignement & déjeuners jours 2 et 3)</p> <p>Inscription <u>partielle</u> au stage (1 j. minimum) sur demande : <i>nous consulter pour les conditions</i></p>
<p>Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33.P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine</p> <p>Nos modules sont référencés sous DataDock.</p>	<p>Moyens pédagogiques et techniques</p> <p>- Support de formation ; Exposés avec moyens audiovisuels ; Stage animé par des formateurs aux compétences techniques et pédagogiques reconnues s'appuyant sur des exposés adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemples concrets.</p>
<p>Lieu : Laboratoires de l'ITERG 11 rue Gaspard Monge – Parc Industriel Bersol 2 33610 CANEJAN</p> <p>Plan d'accès (lien ici) : gare Bordeaux St Jean ou aéroport Bordeaux-Mérignac.</p>	<p>Durée : 17,5h de formation</p> <p>Prérequis : Bases en physico-chimie</p> <p>Attention : Un nombre insuffisant d'inscrits peut conduire à l'annulation de ce stage.</p>