

PRATIQUE DES INDICES DE QUALITE des huiles végétales vierges et raffinées

Acidité et indice de peroxyde

Stage théorique & pratique



Objectifs pédagogiques

—> Acquérir ou perfectionner les techniques de contrôle des indices de qualité des huiles végétales vierges et raffinées : acidité et indice de peroxyde, selon les méthodes de référence (normes).

—> Principes et manipulations pratiques en conditions réelles d'analyse dans les laboratoires de l'ITERG.

Programme stage (réf. IND) – **Mardi 3 juillet 2018** soit 7 heures

Nombre limité de participants par souci pédagogique pour optimiser l'animation et le partage d'expérience

Formateur : Laurence MICHOT, Responsable Technique et Plans Qualité (Indices chimiques, extractions, composés polaires, Rancimat@...)

• **Accueil – Introduction du stage**

Programme théorique

- Présentation des déterminations - Acidité et indice de peroxyde : leur domaine d'application, leur intérêt, leur interprétation. Références Codex pour les huiles vierges, huiles raffinées et huiles d'olive.
- Présentation de la Norme NF EN ISO 660 de détermination de l'acidité oléique.
- Présentation des normes pour l'indice de peroxyde (IP) : méthode au chloroforme et méthode à l'isooctane (NF EN ISO 3960).
- Informations générales sur les prises d'essai, les réactifs (normalités), la vaisselle, les précautions à prendre, les modes de calculs, l'expression et l'interprétation des résultats.
- Présentation des moyens d'autocontrôles (répétabilité, huile de référence).

Programme pratique

Pour chaque indice qualité

- Présentation du matériel, des réactifs, précautions à prendre (verrerie, conditions opératoires ...).
- Essais de répétabilité, analyses croisées entre stagiaires et technicien ITERG, entraînement à l'observation du virage coloré.
- Calculs et interprétation des résultats.
- Conseils pour réaliser des autocontrôles (huile de référence).

Mesure de l'acidité oléique

Les mesures seront réalisées sur des huiles végétales ayant des niveaux d'acidité différents et des huiles végétales de couleurs plus ou moins foncées.

Mesure de l'indice de peroxyde

Les mesures seront réalisées sur des huiles végétales ayant des niveaux d'oxydation différents et avec la méthode à l'isooctane.

PRATIQUE DES INDICES DE QUALITE des huiles végétales vierges et raffinées

Acidité et indice de peroxyde



Programme stage (réf. IND) – **Mardi 3 juillet 2018** soit 7 heures

En fin de formation, **un bilan des acquis** est assuré avec les stagiaires sous forme d'échange avec la formatrice.

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 : Techniciens ou ingénieurs, contrôle qualité, analystes, huiliers, producteurs, transformateurs ou utilisateurs d'huiles et corps gras.

Lieu : Laboratoires de l'ITERG

11 rue Gaspard Monge – Parc Industriel Bersol 2
33610 CANEJAN

Plan d'accès (lien ici) : gare Bordeaux St-Jean ou aéroport Bordeaux-Mérignac.

Inscriptions : Secrétariat Formations –

Tél direct : 05.56.36.54.55 – s.lacour@iterg.com

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.

Horaires : 9h00 à 17h30 (soit 7 h de formation)

Prérequis : Bases en physico- chimie

Attention ! Nombre de places limité à

5 personnes.

Le port de chaussures fermées est obligatoire.

Prix du stage :

830 €HT / personne (incluant frais d'enseignement & déjeuner)

700 €HT / personne à partir de 2 personnes inscrites (incluant frais d'enseignement & déjeuner)