



OBJECTIFS

- Relier les propriétés physicochimiques des corps gras et leur utilisation par l'organisme
- Relier les connaissances du métabolisme des lipides et l'argumentaire des produits santé en intégrant le contexte réglementaire « Nouvel aliment »
- Appréhender la démarche de mise sur le marché des produits nutritionnels innovants

Dates : du 1er au 4 mars 2022

Lieu : ENSCBP

Durée : 4 jours - 21h

Prix : 1 575 € net de taxe

PUBLIC : Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R & D, Production, Contrôle qualité. Professionnels des secteurs huilerie, margarinerie, agroalimentaire utilisateurs d'huiles et de matières grasses, GMS, ingrédients et additifs.

PRÉ-REQUIS : Bases sur les corps gras, la biochimie et la nutrition

NOUVEAUX PRODUITS : QUALIFICATION REGLEMENTAIRE — PROCEDURE NOVEL FOOD

- 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.

BIODISPONIBILITE DES LIPIDES

- Définition de la biodisponibilité / Alimentation actuelle et Apports Nutritionnels Conseillés.
- Métabolisme lipidique (acides gras essentiels omégas 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.

HUILES DE FRITURE

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

ALIMENTATION ET MICROBIOTE

- Biodisponibilité des lipides
- Homéostasie intestinale du consommateur
- Interactions aliment-flore intestinale
- Rôle du microbiote dans la biodisponibilité des lipides alimentaires
- Rôle des lipides dans les procédés laitiers (niveau gras/orange)
- Vectorisation et procédés verts (niveau gras/orange)