

## LES PROTEINES VEGETALES : ETAT DE L'ART ET PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES



### LIEU

ITERG  
43 Rue Thomas Edison  
33610 Canéjan



### PUBLIC VISÉ

- Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R&D, Production, Contrôle Qualité, formulation, Achats.
- Professionnels des secteurs huilerie, agro-alimentaire, alimentation animale, ingrédients et additifs.



### FORMAT

Présentiel



### DURÉE

7 heures  
(1 jour)



### DATES

10/09/2024



### PRÉREQUIS

Notions en physico-chimie niveau Baccalauréat aux besoins rappelées au début de stage.  
Notions d'anglais scientifique.

### OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances du marché des protéines végétales,
- Mieux appréhender la diversité des produits et leurs caractéristiques physico-chimiques,
- Acquérir les principales notions de l'analyse sensorielle des protéines végétales, de la mise en œuvre à la qualification des produits.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges. Les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques.
- Support de formation (papier et version pdf ; annexes selon le cas) ; Exposés théoriques avec moyens audio-visuels en salle ; Présentations sont réalisées au moyen de diaporamas pouvant inclure des liens vers des vidéos, sites web. Séances pratiques d'analyse sensorielle (salle + matériel approprié).
- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33. P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.

### PRIX

1 000 € HT / pers  
+ 25€ de frais de dossier  
(incluant frais d'enseignement  
& déjeuner)

### Inscription :

Sandra LACOUR

### Tél. :

05.56.36.54.55

### Mail :

s.lacour@iterg.com



### Encadrement *(collaborateurs ITERG)*

Sophie GELIN, Responsable du jury d'analyse sensorielle, Dpt Analyse & Expertise ITERG

Frédéric BAUDOIN, Responsable de laboratoire R&D et analyse - protéines alternatives. SAS IMPROVE

### Suivi et évaluation

**Bilan des connaissances :** quiz **Fin du stage :** questionnaires d'évaluations et échanges.



*Un nombre insuffisant d'inscrits peut conduire à l'annulation de ce stage*

## Jour 1 – 8h45 à 12h30

*Accueil - Introduction du stage*

### **Panorama des enjeux économiques à la solution Technique applicative**

Frédéric BAUDOIN- (3h30)

- Introduction aux protéines alternatives : marché et enjeux, forces et limites  
Des procédés, innovations et tendances
- Propriétés des différentes sources : protéines végétales (soja, pois, pomme de terre, tournesol et colza, céréales), insectes, fermentation de précision.
- Caractérisation et critères de qualité : propriétés physicochimiques, fonctionnelles et nutritionnelles.
- Exemples d'applications : alternatives à la viande, laits végétaux, suppléments nutritionnels, autres applications.

## Jour 1 - 14h00 à 17h30

Sophie GELIN- (3h30)

### **Analyse sensorielle : un outil discriminant pour la qualité des produits**

#### **Programme théorique (0,5h le matin)**

- Evaluation sensorielle des Protéines végétales : méthodologie, statistiques et performance

#### **Programme Pratique (3h00)**

- Séance 1 : Entraînement sur références olfactives et gustatives (1h le matin)
- Séance 2 : Entraînement sur l'échelle : gammes de dilution d'échantillon de références (30min le matin)
- Séance 3 : Dégustation de solution de protéines végétales (30 min l'après-midi)
- Séance 4 : Dégustation en aveugle d'échantillons de protéines végétales (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux du jury de l'ITERG. (1h l'après-midi)

Dépouillement et exploitation des résultats de séances.