

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.

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



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.

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.