

COMPOSITION ET PROPRIÉTÉS DES HUILES



LIEU

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan



PUBLIC VISÉ

- Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R&D, Production, Contrôle Qualité, Marketing.
- Professionnels des secteurs huilerie, agro-alimentaire, GMS, alimentation animale, ingrédients et additifs, lipochimie, savonnerie, cosmétique, pharmacie.



FORMAT

Présentiel



DURÉE

17,5 heures

réparties sur 2,5 jours



DATES

17/06/2025 au
19/06/2025



PRÉREQUIS

Notions en physico-chimie aux besoins rappelées au début de stage.

OBJECTIFS

- Mieux acquérir ou approfondir les connaissances des huiles,
- Mieux appréhender leur diversité en termes de constituants et de catégories,
- Intégrer leur encadrement réglementaire et normatif.

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.

- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33. P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.

PRIX

1 270 € HT / pers

+ 25€ de frais de dossier

(incluant frais d'enseignement & déjeuner jour 2&3)

Encadrement (*collaborateurs ITERG*)

Loïc LEITNER : Resp. Développement Analytique & Responsable Formations
Franck DEJEAN : Resp. Département Analyse & Expertise
France MARET : Documentaliste

Suivi et évaluation

Bilan des connaissances : quizz Fin du stage
Questionnaires d'évaluations et échanges.

Inscription :

Sandra LACOUR

Tél. :

05.56.36.54.55

Mail :

s.lacour@iterg.com



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

Site accessible aux personnes à mobilité réduite.

Resp PSH → Nathalie HERVY - n.hervy@iterg.com

Jour 1 - 14h00 à 17h30

Accueil – Introduction du stage

Panorama des huiles et des corps gras

Loïc LEITNER - (3h30)

- Les huiles dites de commodité
- Les huiles santé et les huiles cosmétiques
- Les huiles et corps gras d'origine animale
- Classification des huiles

Un mélange complexe de composés chimiques

- Les acides gras : nomenclature, structure et analyse
- Les triglycérides : structure et analyse
- Intérêt nutritionnel des lipides en lien avec leurs rôles physiologiques
- Propriétés physiques : fusion/solidification et rhéologie
- Réactivité chimique des acides gras et des triglycérides

Jour 2 - 8h45 à 12h15 et 14h00 à 17h30

Les constituants mineurs naturels des huiles et corps gras

Franck DEJEAN - (2h30)

- 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.

Phénomènes d'altération – maîtrise & contrôle

Loïc LEITNER - (4h30)

- 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 d'ITERG (sous réserve d'accessibilité)

Jour 3 - 8h45 à 12h15 et 13h30 à 17h00

Réglementation / Normalisation commerce international / Etiquetage alimentaire

- Contexte réglementaire (France, UE) France MARET - (3h30)
- Règles d'étiquetage (allégations nutritionnelles, appellations)
- Spécifications et normes commerciales internationales (Codex Alimentarius, Conseil Oléicole International)

Procédés d'obtention des huiles et graisses végétales

Loïc LEITNER - (3h30)

Trituration des oléagineux

- Les différents procédés de pression - L'extraction au solvant
- Cahier des charges des matières entrantes et sortantes
- Les coproduits de la trituration
- Alternatives et optimisation des procédés industriels courants

Le raffinage des corps gras

- Qualité et spécification des huiles en entrée de raffinage
- Le raffinage chimique et physique
- Objectifs du raffinage / les enjeux des opérations unitaires
- Description des différentes opérations unitaires : objectifs, principes généraux et enjeux
- Les co-produits du raffinage et leur valorisation

Transformations autorisées en alimentaire : fractionnement, hydrogénation, interestérisation