

COMPOSITION ET PROPRIÉTÉS DES HUILES

LIEU

ITERG
11 rue Gaspard Monge
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

25/11/2025 au
27/11/2025

Date limite d'inscription : 12/11/2025



PRÉREQUIS

Notions en physico-chimie
niveau baccalauréat

OBJECTIFS

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

Méthodes mobilisées

- La méthode pédagogique transmissive est utilisée et les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques. Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges.

- Support de formation (version pdf ; annexes selon le cas) ; Exposés théoriques avec moyens audio-visuels en salle; Présentations réalisées au moyen de diaporamas pouvant inclure des liens vers des vidéos, sites web.

Encadrement (*collaborateurs ITERG*)

Laura BRUNSART : Chargée d'affaires Analyse & Expertise
Franck DEJEAN : Responsable Département Analyse & Expertise
Hugues GRIFFON : Chargé d'affaires Analyse & Expertise
Aurélié LESPE : Technicienne Chimie du Végétal & Physico-Chimie
France MARET : Documentaliste
Didier PINTORI : Ingénieur Développement Procédés

Modalités d'évaluation

Bilan des connaissances : quizz au début et à la fin du stage
Questionnaires d'évaluations et échanges.

Agrément : Iterg est un organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33. P0199.33 auprès du préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.

PRIX

1 300 € HT / pers

+ 25€ de frais de dossier

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

Inscription :

Marianne TRICHARD

Tél. :

05.47.50.16.87

Mail :

m.trichard@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

Laura BRUNSART - (2h30)

- 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

Aurélie LESPEDES - (1h)

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

Hugues GRIFFON - (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)
- Règles d'étiquetage (allégations nutritionnelles, appellations)
- Spécifications et normes commerciales internationales (Codex Alimentarius, Conseil Oléicole International)

France MARET - (3h)

Procédés d'obtention des huiles et graisses végétales

Didier PINTORI - (4h)

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, interestérification

Visite ateliers d'ITERG (sous réserve d'accessibilité)