

HUILES VÉGÉTALES : LES FONDAMENTAUX



LIEU

Visio-conférence Teams



PUBLIC VISÉ

- Tout public des industries productrices ou utilisatrices de corps gras



FORMAT

Distanciel



DURÉE

7 heures

2 demi-journées



DATES

25/06/2026 matin

26/06/2026 matin

Date limite d'inscription : 11/06/2026



PRÉREQUIS

Physico-chimie
niveau baccalauréat

PRIX

850 € HT / pers

(incluant frais d'enseignement
& frais de dossier)

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances de base de la composition des huiles,
- Mieux appréhender leur diversité en termes de constituants et de catégories,
- Connaître le principe des procédés de trituration et de raffinage des huiles,
- Acquérir les connaissances pour la maîtrise de la qualité des huiles.

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 ; Présentations réalisées au moyen de diaporamas pouvant inclure des liens vers des vidéos, sites web.

Encadrement (collaborateur ITERG)

Hugues GRIFFON : Chargé d'affaires Analyse & Expertise

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.



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

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

 **1^{re} demi-journée – jeudi 25 juin 2026 – 9h00 à 12h30****Introduction de la formation****Composition des huiles végétales**

- Définition et propriétés générales des huiles végétales : classifications, origine, utilisations, composition générale
- Composés majoritaires : Triglycérides et acides gras structure, nomenclature et propriétés générales
- Composés mineurs : Lipides polaires et composés de l'insaponifiable
- Composés indésirables et contaminants

 **2^e demi-journée – vendredi 26 juin 2026 – 9h00 à 12h30****Phénomènes d'altération – maîtrise & contrôle**

- Hydrolyse : Description, cinétique et conséquences, maîtrise et contrôle analytique
- Oxydation : Définition et conséquences, cinétique, produits formés, contrôle analytique de l'état d'oxydation et du rancissement

La technologie des huiles

- La trituration des oléagineux
- Le raffinage des corps gras
- Les principales transformations alimentaires