

# BIOCHIMIE DES ALIMENTS 3 - Niveau expert approfondie

Il faut être en capacité de choisir des ingrédients et des procédés pour définir l'aspect, la texture, les saveurs, les saveurs... Pour cela, rien de plus efficace que d'être en capacité de mobiliser ses compétences scientifiques et techniques en déformulant des aliments commercialisés, en omettant aucun des ingrédients. Il s'agit aussi de pouvoir formuler un aliment en partant d'un cahier des charges (attentes du consommateur cible) en mettant en œuvre tout son savoir sur l'ensemble des réactions chimiques et des phénomènes physicochimiques qui peuvent s'opérer.

## PUBLIC

La formation s'adresse à des ingénieurs R&D, avec un savoir solide en chimie et en physicochimie des aliments. Il faut connaître les outils d'évaluation sensorielle, comprendre les enjeux de nutrition. Cette formation part du principe que vous possédez une bonne assise scientifique.

**Prérequis :** Connaissance avancée de la chimie et biochimie des aliments et en physicochimie des aliments. Maîtriser les outils d'analyse sensorielle (niveau bac +5)

Avoir suivi la formation de niveau 2 ou en maîtriser les contenus.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation combine apports théoriques et temps d'échange autour des thématiques en lien avec les problématiques professionnelles rencontrées par les participants. Entre le rôle de formateur et celui de consultant, l'enseignant chercheur intervenant propose des allers-retours entre les bases théoriques et les situations réelles de travail des participants afin de leur permettre de contextualiser les apprentissages.

## CONTENU DE LA FORMATION

Formulation et déformulation

- Apprendre à déformuler : le contre-typage
- Exercices de formulation en partant d'un cahier des charges

## OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront en capacité de :

- De comprendre la présence de chacun des ingrédients (fonctions)
- De maîtriser les réactions et interactions entre ingrédients
- De faire ses propres choix d'additifs sans subir les solutions proposées par le technico-commercial des fabricants d'ingrédients et additifs.
- De proposer en B2B à ces clients des solutions de formulation performantes
- De partir d'une page blanche pour créer une formule d'aliment



**Tarif : 836 € / personne**

**Effectif : 10-15 personnes**

**Lieu : À l'Institut Agro Dijon**

## Encadrement pédagogique et intervenants

**Philippe CAYOT**, Professeur en chimie des aliments et des procédés, Professeur de formulation des aliments · Institut Agro Dijon.

## UN OUVRAGE DE PHILIPPE CAYOT OFFERT\*

\*Pour la participation à l'une des formations animée par Philippe Cayot



A l'issue du parcours les stagiaires évaluent la formation via un questionnaire en ligne. Une attestation individuelle de suivi de formation est délivrée à l'issue du parcours.

2 JOURNÉES EN PRÉSENTIEL

DATES À DÉFINIR  
NOUS CONTACTER

En application de l'article 261-4-4 du Code général des impôts, les différents tarifs sont exonérés de TVA.  
Offre détaillée sur notre catalogue



**Valérie BERTHELOT**  
Assistante module formation continue  
valerie.berthelot@institut-agro.fr  
03 80 77 26 89



**Philippe CAYOT**  
Référént Handicap  
philippe.cayot@agrosupdijon.fr  
03 80 77 40 31