

BIOCHIMIE DES ALIMENTS 1 - Niveau initié

Formuler un aliment (innovation), adapter une formulation à une contrainte nouvelle, contretyper un produit concurrent nécessite d'aller au-delà d'une liste qui somme des ingrédients. Pour s'initier à la formulation des aliments, il faut maîtriser les réactions chimiques lors des procédés de transformation ou de conservation d'un aliment, maîtriser la biochimie des constituants. Ces savoirs sont indispensables pour aller plus loin.

PUBLIC

La formation s'adresse à des techniciens R&D voulant évoluer vers des fonctions plus décisionnaires ou des ingénieurs voulant migrer vers des missions de R&D produits.

Prérequis : Connaissances des bases de la chimie (niveau bac +3)

Ou avoir suivi les modules bases de la chimie et bases de la biochimie de l'Institut Agro Dijon

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

Approche de la formulation des aliments.

Maîtrise des macronutriments et de leur chimie

- Chimie des aliments et leurs principaux mécanismes
- La chimie de l'eau
- La structure et la chimie des glucides
- La structure et la chimie des lipides
- La structure et la chimie des protéines
- Les l'oxydation des lipides

OBJECTIFS DE FORMATION

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

- Identifier les principaux constituants biochimiques des aliments
- Décrire les rôles et caractéristiques des protéines, des lipides, des sucres dans les aliments
- Expliquer les réactions chimiques, et les principes de stabilité des composants alimentaires
- Décrire les différentes méthodes d'analyse des constituants biochimiques ;
- Mobiliser les méthodes d'analyse appropriées aux objectifs



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**

Offre détaillée sur
notre catalogue



Valérie BERTHELOT

Assistante module formation
continue

valerie.berthelot@institut-agro.fr
03 80 77 26 89

CONTACTS



Philippe CAYOT
Référént Handicap

philippe.cayot@agrosupdijon.fr
03 80 77 40 31

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