

BIOCHIMIE DES ALIMENTS 2 - Niveau expert

Nombre de compétences trop éloignées ou mal acquises sur les constituants majeurs amènent à des erreurs de conception, des oublis d'ingrédients, l'usage inutiles d'autres... Il s'agit de pouvoir contrôler de paramètres d'entrée agissant sur un système alimentaire, de comprendre le lien entre les constituants et les paramètres de procédés. Pour contrôler l'aspect (la couleur), l'odeur, les goûts, la texture, il faut une maîtrise poussée de la chimie des aliments, être en capacité de relier le niveau moléculaire au niveau microscopique et macroscopique.

PUBLIC

La formation s'adresse à des techniciens R&D.

Prérequis : Connaissance des bases de la chimie des aliments (niveau bac +3).

Avoir suivi la formation de niveau 1 ou en maîtriser les contenus.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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.

CONTENU DE LA FORMATION

Vers une maîtrise de la formulation

- Gels : stratégies pour la formulation des gels
- La chimie du lait et de sa gélification
- Maîtrise des couleurs en formulation
- Émulsion : Stratégie de formulation d'une émulsion
- L'utilisation des édulcorants en formulation et leurs impacts

OBJECTIFS DE FORMATION

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

- Décrire et maîtriser les procédés de gélification
- Comprendre la spécificité de la gélification du lait
- Formuler une couleur d'aliment
- Gérer des émulsions et maîtriser les paramètres de stabilité
- Identifier et utiliser les principaux édulcorants et comprendre les limites d'usage
- 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**

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

CONTACTS



Philippe CAYOT
Réfèrent Handicap

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