

STRATÉGIE DE FORMULATION DES ÉMULSIONS

Les laboratoires agroalimentaires concentrent la majorité de leurs efforts dans l'**extension de leur gamme de produits** et l'**amélioration des recettes existantes**. Ils testent de nouveaux ingrédients dans le but d'**améliorer le goût, la consistance, la couleur, l'aspect** et les **arômes des produits...** tout en visant à contrôler la stabilité du mélange. A ce titre, le contrôle des émulsions est un enjeu essentiel.

PUBLIC

La formation s'adresse à **des techniciens de laboratoire** et **des ingénieurs de recherche**.

Prérequis : Des bases de biochimie et de chimie sont nécessaires.

> Niveau L3 minimum

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et méthodologiques, exercices pratiques de formulation, quizz et échange de pratiques.

CONTENU DE LA FORMATION

Définition d'une émulsion

- Mélange de deux liquides non miscibles
- L'interface eau-huile
- Les tensioactifs

Les grands mécanismes de déstabilisation d'une émulsion

- Le crémage, la sédimentation et la décantation
- La floculation
- La coalescence
- Les différentes aptitudes fonctionnelles des protéines
- Comment suivre la stabilité d'une émulsion

Compétition aux interfaces

- Cas le plus rare : interface mixte ou superposée
- Compétition à l'interface

Importance de l'émulsion

- Perception des arômes
- Rôle sur la texture

Exercice de dé-formulation



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.

Offre détaillée sur
institut-agro-dijon.fr



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



OBJECTIFS DE FORMATION

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

- Choisir l'émulsifiant adapté et sa teneur
- Mettre en œuvre la formulation d'une émulsion
- Observer et évaluer la stabilité d'une émulsion
- Déterminer les phénomènes de déstabilisation des émulsions

*1 OU 2 JOURNÉES EN PRÉSENTIEL
SELON LE NIVEAU D'EXPERTISE
SOUHAITÉ*



Tarif : Nous consulter
Effectif : 15-20 personnes
Lieu : À l'Institut Agro Dijon
ou en Entreprise

Encadrement pédagogique et intervenants

Philippe CAYOT, Directeur-adjoint de l'école doctorale Environnements-Santé (université de Bourgogne & de Franche-Comté) ; Professeur en chimie des aliments et des procédés, Professeur de formulation des aliments · Institut Agro Dijon.

Emmanuelle HÉRAIL
Chargée de gestion administrative
emmanuelle.herail@institut-agro.fr
03 80 77 26 83