



Formation : Produits alimentaires

Quels outils de caractérisation pour la R&D ?

29 septembre 2020

Une formation co-animée
par AGIR et ITERG
en Nouvelle-Aquitaine

CONTEXTE

La mise au point de produits agroalimentaires passe par de nombreuses étapes de conception : choix des ingrédients, formulation, procédé de fabrication, industrialisation... Des validations physico-chimiques ou sensorielles viennent souvent compléter l'approche jusqu'à l'approbation finale.

Dans une démarche qualité, il n'est parfois pas évident de faire le lien entre une problématique produit (variation de la texture, oxydation de la matière grasse...) et une analyse objective pertinente. Pourtant de nombreuses méthodes existent permettant d'aider à la compréhension des phénomènes.

ANIMATION

AGIR et l'ITERG mettent en commun leurs expertises pour répondre à toutes vos questions



**DELAMPLÉ
Mathieu**

Responsable
Unité Recherche
Technologique



**JOSEPH
Cécile**

Ingénieur
Développement
Formulation



OBJECTIFS

- > Connaître des outils analytiques pertinents au service de l'agroalimentaire
- > Acquérir des bases dans l'univers analytique pour faciliter les échanges avec des potentiels laboratoires sous-traitants
- > Choisir ses outils analytiques et adapter ses protocoles en fonction de la problématique visée
- > Savoir interpréter des résultats analytiques au travers de nombreux exemples

PUBLIC

Ingénieurs, techniciens des services R&D,
Ingénieurs et techniciens des services Qualité

INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

Formation : Produits alimentaires

Quels outils de caractérisation pour la R&D ?

PÉDAGOGIE

Formation théorique avec vulgarisation des méthodes analytiques. Un large moment d'échange sera dédié sur des cas concrets rencontrés en entreprise

ÉVALUATION

Questionnaire de satisfaction en fin de formation.
Cette formation ne donne pas lieu à une évaluation formalisée.

DATE

29 septembre 2020

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

ITERG - Bâtiment CEDOP
43 rue Thomas Edison
33610 CANEJEAN

DURÉE

1 jour de 9h00 à 17h30

TARIFS PAR PERSONNE

450 € HT*

*Déjeuner compris

> Adhérents AGIR ou ITERG

650 € HT*

*Déjeuner compris

> Non adhérents

PROGRAMME

1. Analyse de la texture

> Rhéologie, texturométrie

Exemples d'analyses : Mesure de la viscosité et du point d'écoulement (chocolat, sauces, fourrages...), Cristallisation du chocolat, Texture des biscuits et gâteaux (élasticité, dureté...), gélification

2. Analyse des systèmes dispersés

> Microscopie, granulométrie, tensiométrie, analyse stabilité

Exemples d'analyses : Distribution des particules (relation structure-propriété), Visualisation de la structure des produits, Mesure de pouvoirs émulsifiants, de stabilité physique...

3. Analyse de la cristallisation et de la composition

> Calorimétrie, résonance magnétique nucléaire, chromatographie

Exemples d'analyses : Mesure de la qualité du tempérage et du point de fusion des matières grasses, Dosage des lécithines, Composition des corps gras, Dosage de composés d'intérêt nutritionnels...

4. Analyse du vieillissement

> Dosages divers, suivi de l'oxydation et mesure des altérations

A partir des méthodes présentées, l'objectif est de présenter des analyses pouvant illustrer des possibles altérations dans des produits divers : Chocolats, Biscuits, Gâteaux, Sauces, Fourrages...

5. Discussion ouverte

> Échange privilégié avec les intervenants sur des problématiques concrètes rencontrées en entreprise et discussion sur des mises en place possibles de protocoles

INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com

05 57 96 83 33

