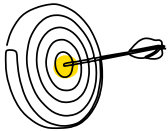


SUCRES ET SUBSTITUTS

Mieux cerner leurs propriétés pour mieux formuler

OBJECTIFS



- Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- Choisir des solutions ingrédients adaptés au cahier des charges produit et dans le respect de la réglementation
- Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et du marché

Présentiel - 1300€ HT - Bordeaux : 2 & 3 octobre 2024

Le sucre constitue un ingrédient de base dans de nombreux produits alimentaires et influence directement des propriétés telles que le goût, la texture, l'aspect ou la conservation. Consommé en excès, il peut entraîner obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires ou caries dentaires. Du fait de ses nombreuses propriétés technologiques, son remplacement est difficile, et selon l'objectif à atteindre, plusieurs solutions peuvent être envisagées.

INTERVENANT

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application. Secteurs : industries agro-alimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PRÉ-REQUIS

Connaissance de base en biochimie alimentaire.

PÉDAGOGIE

Des démonstrations pratiques en atelier technologique permettront d'illustrer les apports théoriques.

ÉVALUATION

Evaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

2 jours (14 heures)
9h00-12h30 / 14h00-17h30

EN PARTENARIAT AVEC



Mise à jour : 19/09/2023

ASPECTS FONDAMENTAUX

- Présentation de la filière de production : de la plante au sucre
- Sucres et glucides utilisés en IAA : généralités et classification
- Valeurs technologiques des sucres
- Substituts des sucres traditionnels :
 - Edulcorants de charge : Polyols, Polydextroses, Fibres,
 - Edulcorants intenses
 - Liste, profils, propriétés, avantages et inconvénients
 - Edulcorants chimiques ou naturels ?
 - Les nouvelles matières sucrantes
- Actualités réglementaires (dénomination, étiquetage, allégations)
- Aspects nutritionnels et intérêts des produits
- Focus sur le Nutri-Score et applications en ligne

MÉTHODES DE FORMULATION

- Diagnostic des défauts liés aux sucres
- Méthodologie de substitution de sucres traditionnels et formulation de produits réduits en sucres : impact sur la conservation, la coloration, la perception sensorielle...
- Techniques de formulation pour le « Bio », le « Clean Label » et « l'allégé »

ILLUSTRATION DE CAS CONCRETS ET MISE EN SITUATION

- Présentation de différentes approches de réduction en sucre et exercice de formulation d'un moelleux allégé : observation de l'impact sur la texture des pâtes, sur la valeur nutritionnelle, les caractéristiques organoleptique et l'étiquetage des produits finis
- Résolution de problématiques dans des applications : biscuiteries, pâtisseries, glaces et crèmes glacées, boissons, confitures, chocolat. Lien process/formulation. (Choix des thématiques abordées en fonction des filières représentées au sein du groupe d'apprenants.)
- Ingrédients controversés versus solutions compatibles clean label

PARTAGE DE QUESTIONS/ RÉPONSES AVEC NOS EXPERTS

- Des sujets techniques peuvent être proposés par les participants pour une résolution partielle ou totale de ces problématiques en fin de séance.
- Ce travail de groupe est l'occasion de valider l'acquisition de compétences dans le domaine des produits sucrés.