



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

EFFECTIF MIN. PAR SESSION

5

EFFECTIF MAX. PAR SESSION

10



Etablissement accessible
aux personnes handicapées

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



Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 450€ HT / participant
- Non adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 650€ HT / participant
- Total adhérent(s) :** € HT
- Total non adhérent(s) :** € HT

Les participants

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire: **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
10907	00001	42021122975	33

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPRPPBDX** BPSO TALENCE

Merci de cocher la case vous concernant

- Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel :

N° adhérent : Date d'envoi de la prise en charge :

N° de dossier :

La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard une semaine avant le début de la formation.

En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.

Bon pour accord

Pour AGIR

Martine CREPIN
Directrice



Pour

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?

OUI

NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture :

Si non : adresse de facturation :

.....
.....