



Epaississants et agents de texture

Objectifs pédagogiques

Identifier les différentes familles
Comprendre leurs propriétés fonctionnelles
Comment les choisir en fonction de la formulation
Connaître leurs contraintes d'utilisation

Public

Responsable des activités liées à la R&D,
Collaborateurs impliqués dans la formulation,
l'optimisation ou la production

Intervenant

Ingénieur et/ou technicien du CTCPA

Programme

A – Les différentes catégories

Farines et amidons
Épaississants et gélifiants
Protéines
Émulsifiants

B – Les amidons

Leurs sources
Le comportement des amidons natifs et modifiés
Que signifie « amidon modifié » ?
Les différentes modifications des amidons
. la réticulation
. la stabilisation
. la pré-gélatinisation
Effets des paramètres du process et de la formulation sur les amidons
Comment choisir un amidon ? Les différents types d'amidons disponibles sur le marché

C - Les hydrocoloïdes

Les principales familles : Guar et Caroube, Alginates, Carragheanes, Xanthane, Pectines, Gélatine
Leurs rôles épaississant, gélifiant et stabilisant
Dispersion et solubilisation
Leurs choix en fonction des produits et du process

D - Les protéines

E - Les émulsifiants

F - Leurs places dans la formulation des produits agro-alimentaires

G – Exercices d'application dans différents domaines

Méthode

Pédagogie active et participative.
Echanges d'expériences et discussions.
Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques en halle technologique
Déjeuners rencontre pris en commun avec les intervenants
Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
Remise de documentation et supports de cours
Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
Délivrance d'une attestation de stage

Déroulement

2 jours / 14 heures
Dates et lieux :
NANTES, 12 et 13 février 2008
AUCH, 17 et 18 juin 2008
AVIGNON, 18 et 19 novembre 2008
Tarif : 950 € HT
frais pédagogiques et repas du midi inclus

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Magali LARGEOT

Tél : 04 74 45 52 35 – Fax : 04 74 45 52 36

E-mail : mlargeot@ctcpa.org