

AGENTS DE TEXTURE, EPAISSISSANTS, GELIFIANTS, COLLOÏDES DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

REF. FO POLY IAA - 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS : Permettre une bonne compréhension des relations structures-propriétés-applications des différentes familles d'agents de texture afin de pouvoir faire le meilleur choix selon l'application.

Identifier les mécanismes d'épaississement et de gélification et l'influence du contexte physico-chimique des formulations, procédés et applications.

Sessions en 2018
à Paris :
5-6 juillet

Inter/Intra

Public :
Ingénieurs,
Techniciens
supérieurs,
Formulateurs et
cadres techniques.
Acheteurs.

Prix :
700 €H.T.

Déjeuners :
Offerts

PROGRAMME

- ◆ Les familles d'agents de texture dans l'IAA
Amidons et amidons modifiés (Maïs, blé, riz, pomme de terre, manioc/tapioca, ...)
Les dérivés cellulosiques
Gommes d'acacia, xanthane, guar et de caroube
Pectines HM & LM - Alginates, Carraghénanes
Protéines laitières et gélatines
- ◆ Relations structures-propriétés-applications
Propriétés gélifiantes, stabilisantes, viscosifiantes.
Propriétés de surface et d'interface
- ◆ Mécanismes d'épaississement et de gélification
Influence de la structure moléculaire et macromoléculaire
Influences externes : PH, force ionique, teneur en sucre, en calcium, température, procédé.
- ◆ Mise en œuvre, cisaillement
- ◆ Rhéologie, comportements rhéologiques et contrôle-qualité des formulations
- ◆ Exemples d'applications
Produits lactés – Laitages
Produits carnés - Viandes
Plats préparés
Boissons

ATOMER

Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 04 386 95

Tél : [+33 \(0\)6 52 34 17 63](tel:+330652341763) / 09 63 21 44 25 / 01 39 84 15 87 - E-mail : contact@atomer.fr

13, rue de la Coque F-95410 GROSLEY