

# 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 2017  
à Paris :  
6-7 juillet

Inter/Intra

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

**Prix** :  
690 € 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 / 09 63 21 44 25 / 01 39 84 15 87 - E-mail : contact@atomer.fr  
13, rue de la Coque F-95410 GROSLEY