

INITIATION A LA CHIMIE DES ALIMENTS DES ARÔMES ET DU GOÛT

REF. FO CHIM ALIM - 3 jours (21 heures)

OBJECTIFS : Identifier les familles de goûts en relation avec les composants alimentaires et leur chimie. Connaître les spécificités sensorielles des produits de base : sucres, sel, acides, amers, arômes, ... Connaître les réactions qui interviennent en cuisine. Evaluer et optimiser les interactions sensorielles et le goût des aliments. Savoir réaliser des harmonies alimentaires.

**Sessions en 2017
à Paris :**
23-25 octobre

Inter/Intra

Public :
Salariés de
l'industrie agro-
alimentaire.
Cuisiniers.

Prix :
999 € H.T.

Déjeuners :
Offerts

PROGRAMME

◆ La composition et classification des aliments

Glucides, protéines, lipides ou matières grasses, vitamines, polyphénols, anthocyanes, arômes, oligoéléments, sels
Classification des aliments

◆ Influence des matières premières ou ingrédients sur le goût du produit fini

Influence des différents types de sucres : nutritifs, édulcorants, polyols
Influence des différents sels et exhausteurs de goût
Influence des différents types d'arômes : perception en fonction du milieu, du temps, intensités, propriétés, rôles, caractérisation
Influence des différents types d'acides
Faux goûts : astringents, amertumes, masquage

◆ Réactions en chimie culinaire et des arômes

Réaction de Maillard
Caramélisation
Oxydation lipidique
Chimie des molécules aromatiques

◆ Synergies/antagonismes sensoriels alimentaires

Les catégories d'aliments ayant des synergies/antagonismes

◆ Tests de formulations

◆ Formulations

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