

NOTIONS DE CHIMIE ET DE CONTRÔLE QUALITE POUR SALARIES DE L'INDUSTRIE SUCRIERE

REF. FO INI SUCR - 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS : *Connaître la chimie et la physico-chimie des étapes de l'industrie sucrière. Connaître les moyens d'analyse et de contrôle-qualité de cette industrie.*

Sessions en
2017 :

Intra-entreprise

Public :
Salariés de
l'industrie sucrière

Prix :
Nous consulter

PROGRAMME

- ◆ Introduction sur l'industrie sucrière
- ◆ Rappel sur les étapes de fabrication des sucres (Vidéo)
- ◆ Le sucre cristal
- ◆ Les sucres liquides
- ◆ Les Fructoses Oligo Saccharose (FOS)
- ◆ Le sucre invertit
- ◆ Les mélanges de sucre
- ◆ Les disaccharides, les saccharoses, l'hydrolyse du saccharose
- ◆ Catalyse enzymatique adaptée à la sucrochimie : invertase, isomérase, ...
- ◆ Les contrôles-qualité : Densité, réfractométrie, conductimétrie, chromatographie des FOS, colorimétrie, granulométrie (calibrage), microbiologie, ...

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 GROSLAY