

RHEOLOGIE, TEXTURE ET TEXTURATION APPLIQUEES A L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (IAA)

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

OBJECTIFS : Acquérir les principes de base de la rhéologie en l'appliquant aux cas de l'agroalimentaire et les principes de fonctionnement des rhéomètres. Etre en mesure d'interpréter les résultats expérimentaux et les causes de leurs variations. En particulier, connaître les paramètres structuraux d'une formulation susceptibles d'influencer les propriétés rhéologiques.

Sessions en
2016 :
Intra

Public :
Techniciens
supérieurs et
Ingénieurs
travaillant dans le
domaine de la
formulation agro-
alimentaire

Prix :
Nous consulter

PROGRAMME

- ◆ **Quels sont les enjeux de la rhéologie dans l'industrie agro-alimentaire en R&D et contrôle-qualité**
- ◆ **Quelques définitions de base de la rhéologie**
- ◆ **Qu'est-ce qu'une contrainte et un cisaillement ?**
 - **Le taux de cisaillement et la vitesse de cisaillement**
 - **Des exemples concrets de vitesses de cisaillement**
 - **Dimensions et unités – Unités couramment employées**
- ◆ **Comment interpréter un rhéogramme avec travaux dirigés**
 - **Introduction**
 - **Intérêts des différentes façons de représenter les données**
 - **Travaux dirigés**
- ◆ **Choix des accessoires, paramètres et protocoles pour réaliser une étude rhéologique de vos produits**
- ◆ **Fluides alimentaires**
- ◆ **Gels alimentaires**
- ◆ **Poudres alimentaires**
- ◆ **Solides alimentaires**
- ◆ **Texture – Texturation : Puffing, flaking, granulation, cuisson-extrusion, extrusion**

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