



Les ingrédients sucrants

Réduisez la teneur en sucres, sans édulcorants

Journée Technique : 24 janvier 2019 de 9h à 18h00, Avignon

Objectifs

- Découvrir les différents ingrédients apportant une saveur sucrée (« sucre » = saccharose, sirops de glucose, fructose, sucre inverti, sirop de riz, de blé, sirop d'agave...)
- Choisir ses ingrédients sucrants selon sa stratégie
- Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres

Contexte

Le sucre est souvent présenté comme l'ennemi public numéro 1 de nos assiettes mais est-ce justifié ? Il n'existe déjà pas un, mais des sucres (saccharose, sirops de glucose, de fructose, sucre inverti et des alternatives plus naturelles comme le rapadura, le demerara ou muscovado...). Chacun d'entre eux a des propriétés spécifiques : des fonctionnalités technologiques (permettant par exemple de texturer du chocolat, de cristalliser des sirops...) et des propriétés nutritionnelles propres. La connaissance de leur spécificité permettra d'ajuster les qualités organoleptiques et fonctionnelles des aliments confectionnés, tout en offrant la possibilité d'alléger en sucres les produits naturellement.

Programme

- 1 – La perception de la saveur sucrée
- 2 – Les différents « sucres » dans les produits alimentaires
- 3 – Consommation et recommandations nutritionnelles
- 4 – Aspects réglementaires
- 5 – Fonctions technologiques du sucre
- 6 – Exemples de stratégies de réduction de la teneur en sucres (réduction de la quantité ou utilisation d'autres sources de sucres)
- 7 – Travaux pratiques

Méthode et moyens pédagogiques :

- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et travaux pratiques avec une interactivité forte entre le formateur et les stagiaires
- Évaluation des connaissances au travers de cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenantes :

Christine CHENE, Docteur Ingénieur agroalimentaire, ADRIANOR (Centre technique du réseau ACTIA)
Caroline ROUYEYROL, Conseillère Techniques du CRITT Agroalimentaire PACA

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 14/01/2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

PUBLIC PRE-REQUIS

Personnes en charge du développement de nouveaux produits, services R&D et/ou qualité possédant des connaissances de base en sciences des aliments

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Ingrédients sucrants

Journée Technique : 24 janvier 2019, Avignon
à retourner avant le 14/01/19* par fax au 04 90 31 55 10
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540 € TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780 € TTC / personne
- Je bénéficie de -20% de réduction pour le 2ème participant de la même société
- Je souhaite faire prendre en charge cette journée par mon fond de formation (mentionnez OPCA :), merci de me transmettre une convention.
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 15 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

(Règlement intérieur de formation)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Caroline ROUYEYROL - Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur   

Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

