



Les arômes alimentaires

Donnez judicieusement du goût à vos produits !

les 21 et 22 Mars 2019 de 9h à 18h00 à Aix-en- Provence

Objectifs

- Découvrir les différents la diversité des arômes et de leurs supports
- Savoir choisir un arôme adapté à son application et maîtriser son utilisation
- Connaître la réglementation en matière d'arômes

Contexte

L'arôme est l'un des éléments déterminants dans le choix d'un produit par le consommateur. Le goût participe largement à la fidélisation des consommateurs. La cohérence entre le goût et la fonctionnalité d'un produit alimentaire est majeure dans la compréhension des consommateurs. Il est donc important de maîtriser les fonctionnalités des arômes ainsi que les bases de la formulation du goût.

Programme

1. Introduction
 - Pourquoi utiliser des arômes dans l'industrie agroalimentaire ?
 - Le marché des arômes et ses principaux intervenants
 - Les tendances dans les domaines sucrés et salés
 - Définition des termes « autour des arômes » : odeur, arôme, saveur, goût, flaveur
2. Qu'est-ce qu'un arôme ?
 - Arômes endogènes et exogènes
 - Les principales formes d'arômes
 - Les agents d'aromatization
 - Les supports et additifs
3. La formulation (équilibre aromatique et approches de formulation)
4. Les procédés de fabrication
5. La réglementation des arômes et des denrées avec arômes
6. Comment perçoit-on un arôme ? (notions de physiologie sensorielle)
7. Un arôme, à quoi ça sert ?
8. Comment utiliser un arôme dans un produit alimentaire ? (dosage et intensité)
9. Les interactions arômes-matrices
 - Influence des ingrédients et des procédés de fabrication sur la perception aromatique
 - Choix des arômes en fonction de la matrice
10. La communication entre l'industrie aromatique et l'industrie agroalimentaire (le cahier des charges)
11. Comment décrire une perception aromatique dans un produit agroalimentaire ? (Le langage aromatique)
12. Travail pratique au laboratoire

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

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant :

Elizabeth Bardonnaud, Evidence Aromatic, expertise en aromatique et formulation du goût.

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 900 € HT/stagiaire soit 1080 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1300 € HT/stagiaire soit 1560 € 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 14/03/2019 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 et Prérequis

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 Arômes alimentaires

Journées Techniques : 21 et 22 mars 2019, Avignon
à retourner avant le 14/03/19* par fax au 04 90 31 55 10 ou
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 1080€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1560€ TTC / personne
- 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 10 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

