



Coloration des aliments

Répondez aux attentes de naturalité avec les ingrédients colorants

Mardi 17 décembre 2019 à Avignon

Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés cotisant à Opcalim

Objectifs

- Découvrir ou approfondir ses connaissances des différentes catégories de colorants (additifs naturels ou artificiels, ingrédients)
- Savoir formuler des produits sans additifs avec des ingrédients colorants ou « Colouring food »
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre des ingrédients colorants

Contexte

Nous mangeons aussi avec les yeux et le pouvoir de la couleur est immense ! La couleur influence les consommateurs et le lien existant entre elle et le goût est particulièrement puissant ! Un grand nombre d'expériences l'ont montré comme celles de ketchups plus ou moins foncés de même goût et dont le plus foncé a été jugé beaucoup plus épicé que le rouge moyen ou le rouge clair ou encore avec des sirops au goût identique mais avec lesquels plus la couleur est saturée, plus il semble avoir un goût prononcé. Les colorants améliorent l'aspect des aliments. Ils pallient à la perte de coloration pouvant avoir lieu pendant la production ou la conservation, ils colorent des aliments incolores ou renforcent une idée gustative spécifique. Mais le consommateur, pour qui la naturalité est devenu un prérequis indispensable, veut concilier couleur et naturalité. Les additifs comme les E120 (rouge carmin), les E131 ou 133 ont été bannis des rayons. Sans parler du dioxyde de titane (E171) qui sera bientôt interdit en France ! Par ailleurs, certains pays d'export n'acceptent pas tous les additifs autorisés en Europe. Mais la substitution des colorants peut être un vrai défi. Cette formation propose d'aborder ce défi sous un angle réglementaire et technologique et de vous faire découvrir les « Colourings foods ».

Programme

1. La couleur : Les tendances du marché
2. Aspects réglementaires : Conditions d'utilisation et d'étiquetage des additifs colorants
3. Les différentes origines de colorants : minérale, animale, végétale, synthèse avec focus :
 - Dioxyde de titane
 - Caramels
 - Bêta-carotène / différentes origines
 - Azoïques / décriés
4. La couleur : mesure et vision
5. Mise en œuvre et conditions de stabilité
 - La solubilité : impact sur la mise en œuvre et sur la stabilité des produits
 - Facteurs de stabilité (pH, Aw, T°C, agitation...)
6. Les « Colourings food » ou ingrédients colorants
 - Rappel réglementaire
 - Procédés d'obtention
 - Les grandes familles de matières premières (anthocyanes...)
 - Les solutions de GNT
7. Bilan de la journée : quels critères de choix d'un colorant

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et illustrations pratiques par des produits et échantillons
- 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

Intervenants :

Christine CHENE, Docteur et Directrice du centre technique ADRIANOR (Tilloy-lès-Mofflaines)

Rachel MEYBECK, Technical Sales Manager, GNT France SARL (pionnier des colourings foods en France)

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- 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 29 novembre 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

Personnes en charge du développement de nouveaux produits, services R&D et/ou qualité



Prérequis

Avoir une expérience de développement de nouveaux produits

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

Coloration des aliments

Répondez aux attentes de naturalité avec les ingrédients colorants

Le Mardi 17 décembre 2019 à Avignon
à retourner avant le 29 novembre 2019 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)

TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))

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 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

