



Comment texturer ses produits ?

Épaissir, stabiliser ou gélifier avec ou sans additif

7 et 8 octobre 2021 à Avignon (84) - 14 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



Public visé

Services R&D, Qualité ou toute personne impliquée dans le développement de produits alimentaires

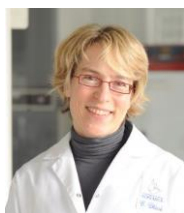


Prérequis

Expérience dans le développement de produits



Intervenante



Christine CHENE
Directrice - ADRIANOR



Votre contact

Pédagogique



Caroline ROUYEYROL -
caroline.rouveyrol@critt-
iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation

93840083884

N° Datadock 0001409



Objectifs

Les stagiaires seront capables :

- D'utiliser les agents de texturation au regard de leurs caractéristiques
- De choisir un agent de texture en fonction de l'application
- De maîtriser les conditions de mise en œuvre des texturants



Contexte

Les texturants permettent de structurer l'aliment, de stabiliser ses différents constituants et de lui apporter des qualités organoleptiques satisfaisantes par leur pouvoir gélifiant ou épaississant. L'offre de texturants disponibles sur le marché de l'alimentaire est extrêmement large, et le choix d'un agent de texture reste souvent délicat puisqu'il doit tenir compte de nombreux paramètres : de la formulation, du procédé, des conditions de conservation du produit...ou encore de la recherche de naturalité



Programme

JOUR 1

9h00 à 13h00

- Fonctionnalités des agents de texture : épaississement, stabilisation, gélification
- Les amidons

14h00 à 18h00

- Travaux pratiques Les gélatines

JOUR 2

9h00 à 13h00

- Les texturants d'origine végétale : pectines, dérivés de cellulose, galactomannanes et gommés
- Les texturants issus d'algues : agar, carraghénanes, alginates (*illustrations avec des fiches techniques*)

14h00 à 18h00

- Travaux pratiques
- Les texturants d'origine microbienne : xanthane, gellane
- Travaux pratiques : Retour sur les produits confectionnés



Comment texturer ses produits ?

Épaissir, stabiliser ou gélifier avec ou sans additif

7 et 8 octobre 2021 à Avignon (84) - 14 h

Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ **Tarifs**

Adhérent 2021 :
900€ HT/stagiaire (1080€ TTC)

Non adhérent 2021 :
1300€ HT/stagiaire (1560€ TTC)

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

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 25/06/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat. Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 19 septembre 2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

