



Formulez le goût de vos produits

Les ingrédients clés du goût

Les 17 et 18 mars 2022 à Avignon (84) - 14 h



Présentiel Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite



Public visé

Toute personne impliquée dans le développement de produits agroalimentaires



Prérequis

Expérience dans le développement de produits agroalimentaires



Intervenante



Elisabeth Bardonnaud
Aromaticienne et
Dirigeante - Evidence
Aromatic

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 de :

- Connaître les ingrédients sensoriels à l'origine des goûts
- Maîtriser leurs interactions afin de valoriser le goût des produits alimentaires
- Acquérir les bases de la formulation du goût



Contexte

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

17 mars 2022 de 9h00 à 12h30

1. Définir le goût
 - Rappels sur l'analyse sensorielle
 - Mesurer le goût :
 - Comment le quantifier et le qualifier ?
 - Quelques définitions « autour du goût »
2. Rappels de physiologie sensorielle
 - Olfaction directe et rétro-nasale
 - Saveurs fondamentales et autres sensations gustatives
 - Seuils de détection et de reconnaissance
 - Différences interindividuelles en olfaction et dans la perception des saveurs

17 mars 2022 de 14h00 à 17h30

4. Les arômes
 - Caractérisation d'un arôme
 - Formulation et équilibre aromatique
 - Rôles et propriétés
 - Influence de la matrice sur la perception aromatique
5. Les sucraints
 - Les différentes catégories : sucres nutritifs, polyols, édulcorants intenses
 - Dynamique de perception des sucraints: temps/intensité
 - Influence des sucraints sur la perception du goût

18 mars 2022 de 9h00 à 12h30

7. Les acides
 - Les principaux acides
 - Influence des acides sur la perception du goût
8. Les sels et autres exhausteurs de goût
 - Influence des acides sur la perception du goût
9. Les faux goûts
 - L'amertume, l'astringence
 - Leur masquage

18 mars 2022 de 14h00 à 17h30

11. Les synergies sensorielles entre ingrédients
 - Acide-sucré, acide-arôme, sel-sucré...
12. La Formulation du goût
 - Comment l'aborder ?
13. Etude de cas



Formulez le goût de vos produits

Les ingrédients clés du goût

Les 17 et 18 mars 2022 à Avignon (84) - 14 h

Votre contact **Administratif**



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

€ **Tarifs**

Adhérent 2022 :
900€ HT/stagiaire (1080€ TTC)

Non adhérent 2022 :
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 : 20/12/2021



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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 01/03/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

