En partenariat avec :

Programme de Formation

Pâtes jaunes : Maîtrise des fabrications et reformulations raisonnées (réf : PS009)

Organisation

Durée : 14 heures

Dates : 16/03/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30
17/03/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30

Mode d'organisation : Présentiel

Lieu : Bordeaux

Tarif : 1400 €

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, laboratoire d'applications. Secteurs : industrie agroalimentaire ou fabriquant d'ingrédients et additifs.

Objectifs pédagogiques

- Déterminer la fonctionnalité des ingrédients clés dans les gâteaux moelleux
- Identifier les procédés de fabrication et les paramètres critiques
- Lister les paramètres clés de la stabilité des produits
- Résoudre les problématiques liées à l'emploi du chocolat et des fourrages dans les matrices moelleuses

Description

Entre exigences sensorielles contraintes de conservation attente nutritionnelle et nouvelles tendances, les professionnels doivent aujourd'hui conjuguer savoir-faire technique et réflexion stratégique pour concevoir des produits à la fois gourmands, stables et innovants.

Cette formation propose une approche complète alliant théorie, observations du marché, travaux pratiques et modélisations.

Contenu :

Contexte et marché

- Marché des gâteaux moelleux : parts de marché, marques nationales vs marques de distributeurs
- TD : Observation et classement des produits du marché

Formulation et ingrédients

- Formulation : fonctionnalités des ingrédients et équilibre physicochimique des formules
- TD formulation : muffin -30%

En partenariat avec :

Fourrage et enrobage

- Emploi du chocolat et problématiques associées
- Typologies des fourrages
- Les transferts d'eau et de matières grasses dans les fourrages

Substituts de chocolat et cacao

- Chocolat et cacao : enjeux et solutions de substitution

Procédés de fabrication

- Procédés de fabrication : matériel, ordre d'incorporation et de cuisson
- TP : fabrication de madeleines, impact des ingrédients et ordre d'incorporation

Stabilité, conservation et caractérisation

- Stabilité : humidité, activité de l'eau (Aw), rassissement
- TP caractérisation : texturométrie, alvéolation, volume, Aw, extrait sec

Innication et modélisation

- Formulations spécifiques : végan, sans gluten, réduction du sucre
- Nouvelles stratégies d'optimisation nutritionnelle
- TD : Méthode de reformulation nutritionnelle
- Modélisation par l'IA : impact des ingrédients et des procédés

LES +

- Etudes de cas pratiques et des produits du marché.
- Vous repartez avec une méthodologie et des solutions testées et évaluées.
- Apport de connaissances scientifiques sur les fonctionnalités des ingrédients et l'analytique.

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier et laboratoire.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr