# Programme de Formation

## Sucre et substituts : cerner leurs propriétés pour mieux formuler (réf : PS004)

## Organisation

**Durée :** 14 heures

**Mode d'organisation :** Présentiel

## 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*

- Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- Construire une démarche de reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- Choisir des solutions ingrédients adaptées au cahier des charges produits et dans le respect de la réglementation
- Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et de marché

### *Description*

Un incontournable mais de plus en plus remis en question le sucre impacte directement le goût, la texture, l'aspect et la conservation de vos produits. Face aux enjeux de santé et aux attentes des consommateurs sa réduction ou substitution devient un défi stratégique.

Cette formation vous donne les clés pour comprendre ses propriétés technologiques et identifier les solutions adaptées pour reformuler efficacement sans compromis sur la qualité.

**Contenu :**

Aspects fondamentaux

- Présentation de la filière de production : de la plante au sucre
- Sucres et glucides utilisés en IAA : généralités et classification
- Valeurs technologiques des sucres
- Substituts des sucres traditionnels :
  - Edulcorants de charge : Polyols, Polydextroses, Fibres, ….
  - Edulcorants intenses- Liste, profils, propriétés, avantages et inconvénients
  - Edulcorants chimiques ou naturels ?
  - Les nouvelles matières sucrantes

- Actualités règlementaires (dénomination, étiquetage, allégation)
- Aspects nutritionnels et intérêts des produits
- Focus sur le Nutri-Score et applications en ligne

Méthodes de formulation

- Diagnostic des défauts liés aux sucres
- Méthodologie de substitution de sucres traditionnels et formulation de produits réduits en sucres : impact sur la conservation, la coloration, la perception sensorielle…
- Techniques de formulation pour le « Bio », le « Clean Label » et «l'allégé»
- Impact environnemental des sucres, dérivés et substituts

Illustration de cas concrets et mise en situation

- Présentation de différentes approches de réduction en sucre et exercice de formulation d'un moelleux allégé : observation de l'impact sur la texture des pâtes, sur la valeur nutritionnelle, les caractéristiques organoleptiques et l'étiquetage des produits finis
- Résolution de problématiques dans des applications : biscuiteries, pâtisseries, glaces et crèmes glacées, boissons, confitures, chocolat. Lien process/formulation. (Choix des thématiques abordées en fonction des filières représentées au sein du groupe d'apprenants.)
- Ingrédients controversés versus solutions compatibles clean label

Partage de questions/réponses avec nos experts

- Des sujets techniques peuvent être proposés par les participants pour une résolution partielle ou totale de ces problématiques en fin de séance.
- Ce travail de groupe est l'occasion de valider l'acquisition de compétences dans le domaine des produits sucrés.

## *Prérequis*

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire.

## *Modalités pédagogiques*

Des démonstrations pratiques en atelier technologique permettront d'illustrer les apports théoriques.

## *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