Programme de Formation

Végétalisation des produits sucrés (réf : PS003)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, laboratoire d'application. Secteur agroalimentaire ou fabriquant d'ingrédients ou d'additifs.

Objectifs pédagogiques

- Définir les défis de la formulation végétale et les ingrédients à substituer
- Sélectionner les substituts selon les fonctionnalités recherchées
- Construire une démarche de reformulation produit

Description

Dans un contexte de transition alimentaire faites de la végétalisation de vos produits sucrés un véritable levier stratégique.

Cette formation vous apporte une compréhension des propriétés des ingrédients à substituer, des solutions et des leviers d'innovation pour développer des produits sains, durables et responsables.

Contenu :

Introduction à la végétalisation des produits et tendances marché

- Comprendre la végétalisation et ses enjeux : définition, tendances de consommation, cadre réglementaire
- Les produits sucrés et ingrédients à substituer
- Le marché des produits végétaux
- Comparaison et dégustation de produits du marché : animal vs végétal

Défis de la formulation végétale

- Défis sensoriel, fonctionnels, nutrition, ingrédients, conservation, sécurité alimentaire

Substitution des oeufs, de la gélatine, du lait et de la crème

1. Revue des fonctionnalités technologiques (émulsifiantes, foisonnantes et gélifiantes)
2. Protéines alternatives : propriétés recherchées et limites
3. Les voies d'améliorations possibles

Substitution de la matière grasse laitière

1. Comprendre les propriétés : structure & cristallisation

2. Matières grasses alternatives : propriétés recherchées et limites
3. Les stratégies d'optimisation de la texture

- TD : démonstration des fonctionnalités et des stratégies d'amélioration

Démarches de végétalisation des produits : cas pratiques sur 2 matrices

- Démarche suivie
- Dégustation de produits
- Résultats des évaluations sensorielles et analytiques

Prérequis

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (exercice pratique, présentation et dégustation de produits (du marché et maquettes)).

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