Programme de Formation

Stabilisation des sauces et produits apparentés (réf : IF006_2026)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D et applications.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents équipements utilisés et les propriétés fonctionnelles des ingrédients sur la texture des sauces
- Expliquer les mécanismes impliqués dans la formulation des différents types de sauces
- Formuler et transposer une sauce stable à l'échelle industrielle

Description

La transposition d'une sauce de l'échelle pilote à l'échelle industrielle est une étape délicate à réaliser. Une bonne connaisance des paramètres de fabrication permet d'assurer la stabilité des produits au cours du process.

Contenu :

Partie théorique

- Introduction
  - Les familles de sauces
  - Les produits apparentés

- Les fonctions recherchées dans la formulation des sauces
  - Farines et farines fonctionnelles
  - Épaississants et gélifiants
    Amidons, maltodextrine, hydrocolloïdes, gélatines, celluloses, …
    - Propriétés et limites d'utilisation
    - Choix en fonction de la nature des composants (acides, matières grasses ...)
    - Présentation de sauces modèles.
  - Émulsifiants
    - Émulsifiants protéiques et lipidiques
    - Propriétés et limites d'utilisation
    - Choix en fonction de la nature des composants (acides, matières grasses…)

        - Mise en œuvre
    - Choix des matières premières
    - Les prétraitements
    - Ajustement de la formulation et du process

Partie pratique en atelier

- Mise en oeuvre des sauces froides
    - Les sauces froides : vinaigrette, mayonnaise…
    - Émulsification : paramètres de fabrication
    - Équipements et évolutions

- Mise en oeuvre des sauces chaudes
    - Équipements de cuisson, d'homogénéisation et de transfert
    - Formulation : ajustements aux contraintes
    - Modes opératoires et contrôles

- Réalisation d'essais
    - Essais témoins
    - Défauts
    - Appréciations et commentaires sur les résultats obtenus

- Dégustation et analyse des produits fabriqués

Prérequis

Base en biochimie alimentaire et science des aliments.

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisation d'essais, présentation et dégustation de produits).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou 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