Programme de Formation

Levures et moisissures : identifier les contaminants fongiques dans les aliments (réf : LB013)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- Identifier par différentes techniques d'identification les levures et moisissures (approches macroscopique, microscopique, moléculaire)
- Caractériser les facteurs de développement des levures et moisissures
- Evaluer les risques sanitaires liés aux mycotoxines et déterminer les sources de contaminations fongiques

Description

À la fois alliées technologiques incontournables et responsables majeures d'altérations, les levures et les moisissures jouent un rôle clé en industrie agroalimentaire.

Cette formation vous apporte les bases essentielles en mycologie alimentaire et vous initie aux principales méthodes d'identification ainsi qu'aux recherches des causes de l'altération.

Les questions pratiques ci-dessous sont abordées lors de ces deux journées :

- Quel est le contaminant fongique présent dans mon produit ? (Techniques d'identification)
- Quelle est l'origine des contaminants fongiques ? (Traçabilité, cartographie d'atelier, problématique de nettoyage)
- Quels sont les risques associés à ce type de contaminants ? (Altérations et sécurité sanitaire)

Contenu :

- Généralités / rapels théoriques
  - Différences entre champignons et autres microorganismes en agroalimentaire
  - Différences entre levures et moisissures
  - Taxonomie
  - Méthodes d'identification des moisissures
  - Ecologie des champignons

- Généralités sur les levures
- Explication des différentes méthodes d'identification

- Travaux pratiques en laboratoire. Les expériences réalisées viseront à identifier les levures et moisissures rencontrées en IAA.
  - Techniques d'analyse abordées :
  - Observations morphologiques macroscopiques et microscopiques
  - Analyse biochimique (galerie biochimique ID32C)
  - Analyse physico-chimique (spectrométrie IRTF)
  - Analyse moléculaire (analyse de séquence ITS, analyse de séquence D1/D2)
  - Familles concernées : Levures, Zygomycètes, Ascomycètes, Deutéromycètes
  - Typage / cartographie d'atelier (et quantification)
  - Sécurité alimentaire : Mycotoxines et toxicologie

Prérequis

Être familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie.

Modalités pédagogiques

Formation basée sur une approche pratique en laboratoire de mycologie, combinée avec des exposés thématiques visant à répondre à des problématiques industrielles.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction 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