Programme de Formation

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

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

- 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%

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

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