Programme de Formation

Stabilisation des sauces et produit à parenté (réf : IF006)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, applications.

Objectifs pédagogiques

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

Description

Passer d'une sauce développée à l'échelle pilote à une production industrielle est un défi stratégique où chaque détail compte. Cette étape clé exige une parfaite maîtrise des paramètres de fabrication pour garantir la stabilité et la qualité du produit tout au long du process.

Grâce à cette formation, vous apprendrez à sécuriser vos montées en échelle et à transformer vos essais en réussites industrielles fiables et reproductibles.

Contenu :

<u>Théorie</u>

- 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 oeuvre
    - Choix des matières premières
    - Les prétraitements
    - Ajustement de la formulation et du process

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

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

- Dégustation et analyse des produits fabriqués

Prérequis

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire et sciences 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

- 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