Programme de Formation

Les bases de biochimie alimentaire (réf : OA025)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D /applications. Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les principales notions de chimie (réaction, liaisons chimiques, stabilité...)
- Décrire le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- Identifier les principaux constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines) et leurs interactions dans une matrice alimentaire

Description

Positionner efficacement vos produits sur leur marché passe par une description des caractéristiques sensorielles de vos produits. Mais comment obtenir des résultats fiables sans disposer d'un panel interne dédié. Cette formation vous fait découvrir des méthodes descriptives rapides opérationnelles et mobilisées avec différents types de panels internes (experts, débutant) ou consommateurs. Vous apprendrez à en tirer le meilleur parti comprenant les avantages et les limites de ces méthodes.

Contenu :

De la chimie à la biochimie

- Liaisons chimiques, les différents groupements biochimiques
- Les nutriments

Eau - Aw - pH

- Les fondamentaux chimiques et biochimiques des interactions avec l'eau

Les protéines

- Les Acides Aminés et AA Essentiels
- La structure des protéines
- Fonctionnalité des protéines
  - Activités enzymatiques
  - Structure
  - Valeur nutritionnelle

Les lipides

- Les Acides Gras et AG Indispensables
  - propriétés intrinsèques
- Les Triglycérides – propriétés intrinsèques
- Fonctionnalités : point de fusion et cristallisation

Les glucides

- La classification des Glucides
  - Les Sucres
  - Les Amidons
  - Les Fibres alimentaires
- Fonctionnalités sensorielles et technologiques

Les intéractions

- Entre macronutriments
- Effet des autres composés minoritaires (minéraux,...)

Études de cas

- Exemples de listes d'ingrédients

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative basée sur l'alternance de sessions théoriques, d'échanges et de sessions de questions/réponses

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