Programme de Formation

Les texturants alimentaires - Atelier pratique (réf : IF048_2026)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.

Secteurs : IAA ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

Objectifs pédagogiques

- Savoir choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre des texturants
- Savoir réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant
- Appréhender les opportunités et limites des solutions «clean label» de texturation

Description

La texture d'un produit alimentaire est un critère organoleptique majeur dans le choix du consommateur. D'ailleurs, l'offre en matière d'agents de texture est large et s'amplifie même avec l'apparition de solutions dites « clean label ». Pour autant, l'obtention de la texture voulue nécessite de prendre en compte de nombreux paramètres techniques de formulation et de process et de bien comprendre le fonctionnement des différents texturants.

Cette formation vous permettra de faire le point sur les principales catégories d'agents de texture, d'appréhender leurs fonctionnalités et leurs mises en œuvre, afin de faire des choix éclairés et d'être capable de substituer un texturant par un autre.

Contenu :

- Notions de rhéologie
  - Définitions
  - Outils de mesure
- Les différents agents de texture : nature, fonctionnalités, mise en oeuvre
  - Les amidons : sources botaniques, traitements physiques, traitements chimiques
  - Les autres hydrocolloïdes : pectines, carraghénanes, dérivés de cellulose, agar, xanthane, guar, caroube, gélatine
  - Les solutions «clean label» pour texturer : état de l'offre, avantages et contraintes
- Applications pratiques en labo

- Les facteurs impactant l'effet texturant
  - Le process : traitement thermique, cisaillement
  - La formulation : acidité, matière grasse, synergies et incompatibilités entre texturants

- Applications pratiques en cuisine R et D
  - Mélange, stérilisation
  - Crèmes desserts, préparations de fruits, sauces allégées
  - Comparaison à des recettes «clean label»

- Bilan : guide de choix des texturants

Prérequis

Connaissances de base en biochimie alimentaire et notions de rhéologie.

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de mises en pratique en cuisine et hall pilote. Groupe limité à 9 personnes.

Etudes de cas et démonstrations pratiques en atelier technologique permettant d'illustrer les apports théoriques.

Modalités d'évaluation et de suivi

Evaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et 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