Programme de Formation

Atelier pratique : Les texturants alimentaires (réf : IF048)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieur et technicien des services R et D, laboratoire d'application. Secteurs : IAA ou fabricant d'ingrédients et d'additifs.

Objectifs pédagogiques

- Sélectionner un agent de texture en fonction d'un produit et des procédés de fabrication
- Identifier les conditions de mise en œuvre des texturants
- Expérimenter des mesures de texture et les interpréter pour orienter le choix des texturants
- Identifier les opportunités et les limites des solutions "clean label" de texturation

Description

La texture est un levier décisif dans l'acte d'achat et l'expérience sensorielle du consommateur. Dans un marché en pleine évolution marqué par l'essor des solutions "clean label", maîtriser les agents de texture devient un véritable avantage concurrentiel. Pourtant obtenir la texture idéale ne s'improvise pas !

Cette formation vous donne les clés pour maîtriser les principales catégories d'agents de texture, comprendre en profondeur leurs fonctionnalités et optimiser leur mise en œuvre. Vous serez ainsi en mesure de faire des choix pertinents d'ajuster vos formulations et de remplacer efficacement 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 pratique en labo

- Mise en oeuvre (dispersion) et observation des différents agents de texture (effet épaississant /

gélifiant, stabilité stockage)

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, sauce allégée
- Comparaison à des recettes «clean label»

Bilan : guide de choix des texturants

Prérequis

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie.

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et d'exercices de mise en application. Groupe limité à 9 personnes.

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