



## Comment texturer vos produits alimentaires

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agroalimentaire.

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs.

S'assurer du réachat par le consommateur.

### PUBLIC

Equipes R&D ,  
Formulation et qualité des IAA,  
Fournisseurs d'ingrédients et d'additifs

### PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent

### Définitions et rappel sur la rhéologie

#### Propriétés et fonctionnalités des texturants

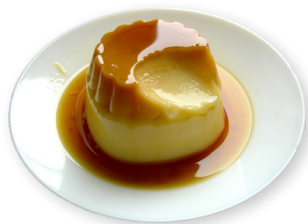
- Dérivés de l'amidon (amidons modifiés)
- Extraits d'algues
- Exsudats de plantes
- Gommes d'origine microbienne
- Dérivés de la cellulose
- Pectines

#### Les agents émulsifiants

Le choix du texturant en fonction des propriétés du produit fini et des procédés de fabrication, conseils pour la formulation de vos produits Clean Label et Bio

#### Atelier pratique au sein du Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA)

- Point sur les différents modes d'incorporation et essais de mise en application
- Travaux pratiques pour comprendre les propriétés des différents texturants
- Présentation des outils de caractérisation de la texture



### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Maîtriser les fonctionnalités des agents de texture
- Choisir et utiliser les texturants de manière adaptée à son application et son process
- Sélectionner des texturants adaptés / autorisés dans les formulations Clean Label & Bio

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation:
  - \* Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
  - \* Supports écrits d'exercices, documents « trame »

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués (« Qui suis-je », Recettes à trous)
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

### LES +

- Atelier pratique
- Echanges et analyses des pratiques
- Mise à disposition d'outils d'aide à la décision

### TARIF INTER-ENTREPRISES

650€ HT\*

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières  
7h  
Technopole Alimentec  
Nous consulter

### INTERVENANT

Caroline DEVELLE

\* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.