



Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires

Conventionnels, Clean Label et Bio. Évolution des pratiques d'utilisation

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agroalimentaire

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Bac+2 ou équivalent

1ÈRE JOURNÉE

Introduction et réglementation : définitions et étiquetage

Additifs à finalité nutritionnelle : rôle et utilisation

Additifs de conservation : rôle et utilisation des conservateurs, antioxydants, dépresseurs d'aw, anti-rassissants, etc.

Additifs améliorant les propriétés organoleptiques : rôle et utilisation des arômes, colorants, édulcorants, épaississants, gélifiants, etc.

2ÈME JOURNÉE

L'attitude des consommateurs face aux additifs

Comment reformuler ses produits en « Clean Label » ?

Les additifs dans les aliments Bio

Atelier pratique dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA) :

l'utilisation des additifs dans la formulation d'une émulsion de type mayonnaise

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Savoir identifier les différents additifs et connaître leur rôle pour mieux les utiliser ou pour les substituer
- Comprendre la réglementation sur les additifs alimentaires et son évolution
- Être en mesure d'adapter sa démarche de formulation pour développer des produits conventionnels, Clean Label et 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 (*Comparatif de produits, Etude de la composition, 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

1050€ HT*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Caroline DEVELLE et
Nadège PERRET

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