



Comment réduire les teneurs en sucre et matière grasse de vos produits alimentaires

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agroalimentaire.

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs.

Proposer des aliments plus sains et répondre aux exigences du PNNS

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Bac+2 ou équivalent

1ÈRE JOURNÉE

Les raisons de réduire les teneurs en sucre et matière grasse de vos produits

Le marché des produits allégés

Les recommandations nutritionnelles

La matière grasse

Les différents types de matières grasses

Les rôles technologiques et organoleptiques des MG

Les axes de substitution des MG

2ÈME JOURNÉE

Le sucre

Les différents ingrédients sucrants

Les rôles technologiques et organoleptiques du sucre

Les axes de substitution du sucre

Évolution du cadre réglementaire européen pour l'étiquetage ainsi que les allégations nutritionnelles et de santé

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

réduction du sucre et de la MG dans une application en boulangerie-viennoiserie-pâtisserie

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Maîtriser les fonctionnalités des ingrédients sucrants et des matières grasses
- Connaître les pistes de substitution
- Reformuler vos recettes

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 (*Etude des packagings et de la composition de produits, 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

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