

Les arômes et substances aromatisantes : de la réglementation à la mise en oeuvre

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agro-alimentaire

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

TARIF INTER-ENTREPRISES

500 € Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

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

LES +

Atelier pratique

Echanges et analyses des pratiques

Mise à disposition d'outils d'aide à la décision

Définition et perception des arômes

Chimie des arômes : récupération, extraction et fabrication des arômes

Point réglementaire

Évolution de la réglementation européenne

Différentes catégories d'éléments aromatisants

Étiquetage des denrées alimentaires : focus sur les substances aromatisantes naturelles

Utilisation des arômes

Tendances et innovations en aromatisation

Modes d'incorporation (émulsion, encapsulation, fixation ...)

Choix de l'arôme en fonction de la matrice alimentaire : focus sur les arômes naturels et Bio

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre la réglementation des arômes alimentaires et son évolution
- Choisir les arômes en fonction de son application
- Sélectionner les arômes autorisés en Bio, et adaptés aux produits Clean Label.
- Etiqueter son produit alimentaire dans le respect de la réglementation

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire

- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises 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
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

