NovAlim ALIMENTEC

Les Formations

FORMULATION ET DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

Comment diminuer le sel dans vos produits alimentaires ?

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agro-alimentaire.

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

Le contexte

La réduction en sel dans l'alimentation, un enjeu de santé majeur : point sur les recommandations nutritionnelles.

État des lieux sur les efforts déjà réalisés par les IAA

La diminution en sel : un atout marketing !

Les multiples rôles du sel dans l'alimentaire

Son action sur la qualité sanitaire de vos produits

Son impact technologique

Un excellent exhausteur de goût !

Les solutions de reformulation

Présentation des stratégies de réduction en sel :

- Utilisation d'exhausteurs de goût
- Utilisation de substituts de sel
- Diminution graduelle
- Autres solutions technologiques

Quels substituts sélectionner pour quelles applications ? Focus sur les solutions Clean Label

Point sur l'étiquetage – la réglementation

Ateliers pratiques au sein du Centre d'Essais du Technopole Alimentec : travail sur des applications pain et charcuterie

TARIF INTER-ENTREPRISES

650 € 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.*

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Identifier les effets de la réduction de la teneur en sel sur la qualité des produits alimentaires
- Maîtriser les stratégies de réduction et de substitution
- Reformuler vos recettes

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

LES +

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

ALIMENTEC

Toutes nos formations sont réalisables en intra, inter, individuel ou sur-mesure. Nous consulter.
Les formations peuvent être prises en charge par votre OPCO ou Pôle Emploi.