

Les protéines végétales

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

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

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

Le marché des protéines végétales

Tendance de consommation : focus sur le marché des produits VEGAN
Impact environnemental

Les végétaux source de protéine

Les solutions ingrédients

Isolats, hydrolysats et laits végétaux
Procédés d'obtention

Les atouts d'une formulation avec des protéines végétales

Les fonctionnalités texturantes
La richesse nutritionnelle du végétal en comparaison avec les protéines animales
Les contraintes d'utilisation et leurs solutions

Atelier pratique dans le centre d'essais : mise en oeuvre de protéines en fonction de différentes applications

TARIF INTER-ENTREPRISES

715 € 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

- Connaître les bénéfices des protéines végétales
- Les utiliser dans des projets d'innovation

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
Exercice de groupe
Manipulation d'échantillons
Listing de fournisseurs d'ingrédients et références des solutions alternatives **

** (non exhaustif)

Crédit photo : @PexelsbyVieStudio

