

Comment réduire les teneurs en sucre et matière grasse de 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

TARIF INTER-ENTREPRISES

1155 € Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h
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

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

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

Atelier pratique dans le centre d'essais : 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 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

