



*Newsletter du 30 avril 2025*

## **Initiation à la microbiologie pour l'interprétation des résultats analytiques de contrôle de l'entreprise**

**24 juin 2025**

### **Objectifs de la formation**



- Définir les conditions de vie d'un micro-organisme afin d'identifier les conditions favorables de présence et multiplication
- Différencier les principaux micro-organismes du monde agro-alimentaire
- Identifier et maîtriser la théorie des principales techniques de prélèvements bactériens et réaliser des prélèvements bactériens de surface
- Identifier la réglementation, sélectionner et interpréter les analyses microbiologiques des produits alimentaires

**Programme & Pré-inscription**

# Nos prochaines formations

Vous souhaitez une formation spécifique, adaptée à vos besoins ? N'hésitez pas à nous solliciter !

**19 juin :** Revue de l'HACCP par le jeu

**24 juin :** Initiation à la microbiologie pour l'interprétation des résultats analytiques de contrôle de l'entreprise



**27 juin :** Comment texturer vos produits alimentaires

**11 et 12 septembre :** Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires (conventionnels, Clean Label et Bio)

**16 septembre :** Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu : Les minis-jeux « CraNOVALIM »

<https://www.mails-news.com/index.php?>

Programme fidélité : si vous effectuez plusieurs formations, bénéficiez d'une réduction :-)

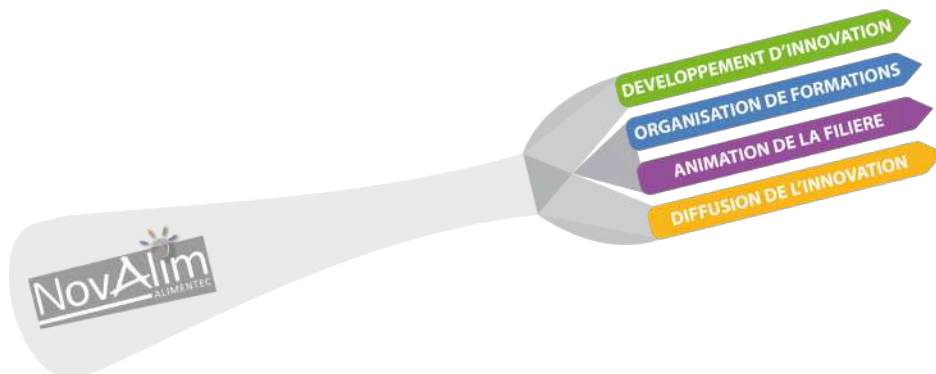
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : actions de formation

<https://fr.calameo.com/read/006205447ae9ae50f9cb6?authid=ZGGzPRqytJWR>



[En savoir plus sur nous..](#)

[formation](#)



Exemple d'un accompagnement NOVALIM

Notre client (fournisseur d'ingrédients) souhaite innover et nous demande de l'accompagner dans la mise en application de ses ingrédients pour divers produits finis.

La méthode est simple et éprouvée

- Etude des produits du marché. Identification de produits "cibles".
- Sourcing ingrédients et additifs
- Recherche d'emballage
- Essais de formulation dans le CETA
  - échelle laboratoire - en petite quantité
  - échelle pilote - en plus grosse quantité et conditionnement
- Analyses sur produit fini
  - Analyses physicochimiques : pH, aw, extrait sec
  - Caractérisation : texture, viscosité
  - Analyses microbiologiques par un laboratoire
  - Analyses sensorielles et suivi du vieillissement
- Fabrication d'échantillons conditionnés pour prospection

### **Découvrez nos différents accompagnements**

---

**Retrouvez également toutes nos actualités sur notre LinkedIn**

<https://www.mails-news.com/index.php?page=mailLink&userId=0&newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447ae9ae50f9cb6?auth=ZGGzPRdyUWR>

NOVALIM-ALIMENTEC  
155 Rue Henri de Boissieu  
01000 BOURG EN BRESSE

Tel: 04 26 84 27 88  
Mail: [novalim@alimentec.com](mailto:novalim@alimentec.com)

Nota Bene : merci de ne pas répondre à cette adresse mail.  
Pour toutes vos communications, préférez : [novalim@alimentec.com](mailto:novalim@alimentec.com)

**LinkedIn Novalim Alimentec**



**NOVALIM-ALIMENTEC**

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}  
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

