



Newsletter du 18 décembre 2025

## WEBINAIRE TECHNO

3 février 2026 - 11h00

La stabilité de vos produits alimentaires

Comment optimisez vos formulations et prédire la durée de conservation de vos produits grâce à la technologie Multiscan de Dataphysics ?

# dataphysics

## Understanding Interfaces



**Au programme**

# 1. La stabilité des produits alimentaires multicomposants et mécanismes de destabilisation

## 2. Analyse de la stabilité des dispersions avec le Multiscan

### 3. Présentation de 3 études de cas:

✓ **Stabilité d'un shake protéiné** : Découvrez les différentes méthodes d'analyse de la déstabilisation d'une boisson pour sportifs

✓ **Comparaison de 5 substituts de lait** : Analysez la stabilité de différentes alternatives au lait et apprenez à prédire leur comportement en fonction des ingrédients.

✓ **Processus de gélification dans le yaourt** : Suivez en temps réel le processus de gélification du yaourt et apprenez comment contrôler la texture selon la température.

### Pourquoi participer ?

- 🚀 Découvrez une technologie innovante (MSI) qui va changer la façon dont vous testez vos produits.
- 🔍 Obtenez des insights pratiques pour améliorer la qualité et la durée de conservation de vos produits.
- 💬 Échangez en direct avec nos experts et posez vos questions.

July  
17

**Inscrivez-vous maintenant pour réserver votre place !**

### Intervenants Dataphysics :

*Dr Michaela Laupheimer, Responsable de la gestion et du transfert des connaissances.*

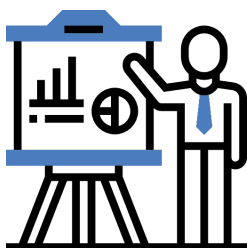
*Mme Véronique Schloupt, Responsable France*

Webinaire organisé par Novalim

[S'inscrire au webinaire](#)

## Nos prochaines formations

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



[3 mars](#) : Les céréales alternatives

[13 mars](#) : Les protéines végétales

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

**5 mai :** Construisez votre HACCP

**28 & 29 mai :** Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires (conventionnels, Clean Label et Bio)

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

[page=mailLink&userId=0&newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447a90ae50f9eb6?auth=ZGZFRoytJWR](https://www.mails-news.com/index.php?page=mailLink&userId=0&newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447a90ae50f9eb6?auth=ZGZFRoytJWR)

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 :



**Retrouvez également toutes nos actualités sur LinkedIn**

[Consulter le catalogue de formation](#)

**LinkedIn Novalim Alimentec**

NOVALIM-ALIMENTEC

155 Rue Henri de Boissieu  
01000 BOURG EN BRESSE

Nota Bene : merci de ne pas répondre à cette adresse mail.

Pour toutes vos communications, préférez :  
novalim@alimentec.com

Tel: 04 26 84 27 88

Mail: novalim@alimentec.com



**NOVALIM-ALIMENTEC**

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

[Se désinscrire](#)

