



Newsletter du 08 janvier 2026



Toute l'équipe  vous souhaite une

BONNE ANNÉE 2026 !



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.

17 Inscrivez-vous maintenant pour réserver votre place !

Intervenants Dataphysics :

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

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

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 [authid=26GzPRoytJWR](#)



[Les actus partenaires](#)



26 février - **Auvergne-Rhône-Alpes Business Industries** organise sa 2ème convention d'affaires régionale

A Ainterexpo (Bourg-en-Bresse)

+ d'infos

Retrouvez également toutes nos actualités sur LinkedIn

LinkedIn Novalim Alimentec

NOVALIM-ALIMENTEC

155 Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG EN BRESSE

Tel: 04 26 84 27 88

Mail: novalim@alimentec.com

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

Pour toutes vos communications, préférez :
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](#)

