AGENTS DE TEXTURE, EPAISSISSANTS, GELIFIANTS, COLLOÏDES DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

REF. FO POLY IAA - 2 jours (14 heures)

OBJECTIFS : *Permettre une bonne compréhension des relations structures-propriétés-applications des différentes familles d'agents de texture afin de pouvoir faire le meilleur choix selon l'application.*
Identifier les mécanismes d'épaississement et de gélification et l'influence du contexte physico-chimique des formulations, procédés et applications.

Sessions en 2025 à Paris :
23-24 juin

Inter/Intra

Public :
Ingénieurs, Techniciens supérieurs, Formulateurs et cadres techniques. Acheteurs.

Prix :
800 € H.T.

Déjeuners :
Offerts

PROGRAMME

◆ **Les familles d'agents de texture dans l'IAA**
Amidons et amidons modifiés (Maïs, blé, riz, pomme de terre, manioc/tapioca, ...)
Les dérivés cellulosiques
Gommes d'acacia, xanthane, guar et de caroube
Pectines HM & LM - Alginates, Carraghénanes
Protéines laitières et gélatines
◆ **Relations structures-propriétés-applications**
Propriétés gélifiantes, stabilisantes, viscosifiantes.
Propriétés de surface et d'interface
◆ **Mécanismes d'épaississement et de gélification**
Influence de la structure moléculaire et macromoléculaire
Influences externes : PH, force ionique, teneur en sucre, en calcium, température, procédé.
◆ **Mise en œuvre, cisaillement**
◆ **Rhéologie, comportements rhéologiques et contrôle-qualité des formulations**
◆ **Exemples d'applications**
Produits lactés – Laitages
Produits carnés - Viandes
Plats préparés
Boissons

ATOMER
Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 06 332 95
Tél : +33 (0)6 52 34 17 63 / 09 63 21 44 25 - E-mail : contact@atomer.fr
13, rue de la Coque F-95410 GROSLAY