INITIATION A LA CHIMIE DES ALIMENTS DES ARÔMES ET DU GOÛT

REF. FO CHIM ALIM - 3 jours (21 heures)

OBJECTIFS : Identifier les familles de goûts en relation avec les composants alimentaires et leur chimie. Connaitre les spécificités sensorielles des produits de base : sucres, sel, acides, amers, arômes, … Connaitre les réactions qui interviennent en cuisine. Evaluer et optimiser les interactions sensorielles et le goût des aliments. Savoir réaliser des harmonies alimentaires.

Sessions en 2026 à Paris :
8-10 avril

Inter/Intra

Public :
Salariés de l'industrie agro-alimentaire.
Cuisiniers.

Prix :
1 200 € H.T.

Déjeuners :
Offerts

PROGRAMME

◆ **La composition et classification des aliments**
Glucides, protéines, lipides ou matières grasses, vitamines, polyphénols, anthocyanes, arômes, oligoéléments, sels
Classification des aliments

◆ **Influence des matières premières ou ingrédients sur le goût du produit fini**
Influence des différents types de sucres : nutritifs, édulcorants, polyols
Influence des différents sels et exhausteurs de goût
Influence des différents types d'arômes : perception en fonction du milieu, du temps, intensités, propriétés, rôles, caractérisation
Influence des différents types d'acides
Faux goûts : astringents, amertumes, masquage

◆ **Réactions en chimie culinaire et des arômes**
Réaction de Maillard
Caramélisation
Oxydation lipidique
Chimie des molécules aromatiques

◆ **Synergies/antagonismes sensoriels alimentaires**
Les catégories d'aliments ayant des synergies/antagonismes

◆ **Tests de formulations**

◆ **Formulations**

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