



Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, « Clean Label » et Bio.

Evolution des pratiques d'utilisation.

ADDITIFS

Cible

Ingénieurs et techniciens des services R&D, formulation et qualité

Objectifs

- * Comprendre la réglementation sur les additifs alimentaires et son évolution.
- * Connaître les différents additifs existants et leur rôle pour mieux les utiliser.
- * Disposer d'outils pour faire évoluer vos formulations par rapport aux nouvelles tendances du Bio et du Clean Label.

Programme

Première journée

- 1) **Introduction et réglementation** (définitions et étiquetage)
- 2) **Additifs à finalité nutritionnelle** (rôle et utilisation)
- 3) **Additifs de conservation** (rôle, utilisation, conservateurs, antioxygènes, dépresseurs d'aw, anti-rassissants, autres additifs de conservation)
- 4) **Additifs améliorant les propriétés organoleptiques** (rôle, utilisation, arômes, colorants, édulcorants, épaississants et gélifiants, et autres additifs)

Seconde journée

- 1) L'attitude des consommateurs face aux additifs
- 2) Comment reformuler ses produits en « Clean Label » ?
- 3) Les additifs dans les aliments Bio.

Atelier pratique dans la halle technologique : l'utilisation des additifs dans la formulation d'une émulsion du type mayonnaise

Les +

- * Mise à disposition d'outils simples de compréhension
- * Expérimentation lors d'ateliers
- * Echange et analyse des pratiques

Moyens pédagogiques

- * Alternance de sessions théoriques et pratiques
- * QCM de validation des acquis
- * Un support papier des éléments présentés, lors de la formation

Dates et lieu	Tarif* et durée	Intervenants	Inscription
8 et 9 décembre 2011 Technopole ALIMENTEC	1200 € nets de TVA 2 journées de 7h	CEEI-Alimentec : C. HEYSE et C. BACHELET	Conférer le bulletin d'inscription au dos

*Tarif incluant les pauses et les supports remis aux participants. Frais de restauration et de transport à la charge du participant.
Nombre de participants minimum : 5