

## Formation continue - Module inter-entreprises



La segmentation de plus en plus importante des marchés alimentaires impose le développement d'ingrédients aux formulations de plus en plus élaborées, aux fonctionnalités technologiques et/ou nutritionnelles reproductibles et hautement spécialisées. Ces ingrédients sont obtenus au moyen de procédés spécifiques soit pour préserver la fonctionnalité de l'ingrédient (ex : encapsulation) soit pour l'exprimer (ex : traitement thermique modéré).

Cette formation, plutôt destinée à des utilisateurs d'ingrédients laitiers, explique par une approche pluridisciplinaire la variabilité de la fonctionnalité des ingrédients protéiques en fonction des modes de préparation mis en oeuvre. L'approche adoptée mettra en avant les interrelations produits/procédés/propriétés.

### Durée

1 jour(s) - 7h

### Session(s)

- Date à définir  
Lieu : Rennes  
Tarif : 450 euros

### Responsables(s)

Thomas CROGUENNEC

### Pré-requis

Aucun

### Informations particulières

### Nombre de participants

10 maximum

### Objectifs

Comprendre les déterminants biochimiques et physicochimiques des propriétés technologiques et nutritionnelles de la fraction protéique du lait ; un accent sera mis sur la fraction protéines sériques

Comprendre l'influence des procédés de fabrication des ingrédients laitiers sur leurs propriétés nutritionnelles et technologiques

Dresser un panorama des grandes méthodes d'analyse des protéines du lait

### LES +

#### DE LA FORMATION

Bénéficie de l'expertise de recherche et de développement de l'UMR « Science et Technologie du lait et de l'oeuf » Institut Agro Rennes-Angers - INRAE

### Publics concernés

Producteurs ou utilisateurs d'ingrédients protéiques laitiers

### Programme

La fraction protéique : composition, propriétés physicochimiques, propriétés nutritionnelles

Influence des traitements technologiques sur les propriétés de fraction protéique du lait, relation produit / procédés / propriétés (fonctionnelles et nutritionnelles)

Les grandes voies de préparation des ingrédients protéiques laitiers : cracking et schémas de fabrication

Méthodes d'analyse des protéines laitiers

Propriétés et utilisations des ingrédients protéiques laitiers

## Contacts

Service Alternance et Formation Continue

tél : +33 (0)2 23 48 55 26

fc.rennes-angers@institut-agro.fr

## Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits