Protéines laitières_8h

Formation continue - Module inter-entreprises

Cette formation s'adresse plutôt à des utilisateurs d'ingrédients laitiers. Elle a pour objectif la compréhension des déterminants biochimiques et physicochimiques des propriétés technologiques et nutritionnelles de la fraction protéique du lait, avec un accent mis sur la fraction protéines sériques ; la compréhension de l'influence des procédés de fabrication des ingrédients laitiers sur leurs propriétés nutritionnelles et technologiques.

Durée
1 jour(s) - 8h

Session(s)

Responsables(s)
Thomas Croguenec

Pré-requis
Aucun

Informations particulières

Nombre de participants
8 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

Publics concernés

La formation s'adresse plus particulièrement à des agents de maîtrise et ingénieurs des services qualité, recherche et développement, production.

Programme

- La fraction protéique du lait (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 laitières
- Propriétés et utilisations des ingrédients protéiques laitiers

LES +
DE LA FORMATION

En complément : visite possible du plateau technologique de l'Unité Mixte de Recherche STLO (AGROCAMPUS OUEST et INRA).

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