

Raffinage des corps gras

Les corps gras sont présents dans nombre d'aliments issus de transformation ou non. Ce sont des composés complexes, avec des comportements et des propriétés spécifiques. L'objectif de cette formation est d'apporter aux stagiaires les concepts de base sur les corps gras en général et sur le process de raffinage en particulier. Elle permettra également aux stagiaires de faire le lien entre qualité du corps gras, paramètres des fiches de spécifications et impact produit sur le produit fini.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre ce qu'est un corps gras : acides gras, constituants mineurs, propriétés associées et spécificités
- Faire le lien avec le process de raffinage
- Comprendre le process de raffinage et sa mise en œuvre
- Savoir à quelles étapes ont lieu l'élimination des contaminants et préservation des micronutriments

PROGRAMME DE LA FORMATION

Connaissances des corps gras

- Acides gras : nomenclature, propriétés, spécificités
- Constituants mineurs : micronutriments (stérols, tocophérols, phospholipides, ...), composés d'altération, phénomènes d'oxydation

Raffinage des corps gras

- Le raffinage chimique : étapes, objectifs et écueils
- Le raffinage physique
- Les sous-produits du raffinage

Les contaminants et composés néoformés

- Les principaux contaminants : HAP, huiles minérales, dioxines, pesticides, phtalates, ...
- Les composés néoformés : acides gras trans, esters de glycidol et MCPDs

Possibilité d'adaptation à la demande : focus sur des corps gras en particulier, sur des points spécifiques du raffinage, ...

Raffinage des corps gras

Public visé et Pré-requis

Toute personne désireuse de mieux connaître les corps gras et le process de raffinage : commercial, service R&D, formulation, contrôle qualité, ...

Durée

1 journée

Cette formation peut être proposée en visio-conférence

Coût et Financement

Inter : 400€TTC par participant

Intra : Nous consulter

Financement : personnel, entreprise ou OPCO

La certification QUALIOPi a été obtenue pour les actions suivantes : formation, Bilans de compétences et Accompagnement à la VAE

Profil de la formatrice

Marie GAUD – 12 ans d'expérience en centre technique des Huiles Végétales

Modalités pédagogiques

Exposé théorique

Modalités d'accès

Tout au long de l'année

Délai de prévenance de 14 jours minimum

Modalités d'évaluation

Questionnaire de connaissances et de satisfaction

Documents à consulter

[Conditions Générales de Vente](#)

[Certificat Qualiopi de ProPICE](#)