



FORMATION

Optimisation des opérations d'attendrissage, injection et malaxage

9 juin 2011 à Clermont-Ferrand

PROGRAMME

I. Introduction : Définitions, appellations et applications, cadre réglementaire (45 min)

II. Choix de process (2,5h)

- Process et matières premières
- Comparaison de process : présentation de produits et de résultats d'essais sur :
 - Injection
 - Immersion
 - Malaxage avec ou sans injection
- Impact des procédés sur la tendreté et les rendements cuisson

III. Choix d'équipements et de techniques (0,5h)

12h30 – 13h30 : Déjeuner avec dégustation de produits présentés

IV. Comparaison de formulations de saumures (2h)

- Types d'ingrédients et rôles
- Présentation de « produits marinés » préparés avec différentes compositions de saumure
- Impacts de la composition de saumure sur les rendements technologiques

V. Les critères microbiologiques applicables pour l'évaluation des DLC (1h)

VI. Conclusions et évaluation de la journée (15 min)

Public

- Responsables de production
- Chargés de R&D

Objectifs

- Optimiser les productions dans le respect des obligations réglementaires et technologiques
- Connaître les alternatives à disposition ou existantes en termes d'équipement et d'ingrédients (clean label)

Intervenants

Session de formation animée par les experts de l'ADIV :

- Emilie PARAFITA
- Laurent PICGIRARD

Pédagogie

- Exposés illustrés
- Échanges interactifs avec et entre participants
- Démonstration sur plateforme d'essais

Sanction

- Attestation de stage

Prix unitaire : 850 € HT (TVA à 19,6%)

Durée : 1 jour soit 7 h

Horaires :

9h00 / 12h30 – 14h00 / 17h30

Renseignements et inscription :

Catherine DAMETTO

Tél. 04 73 98 53 80

✉ : catherine.dametto@adiv.fr

