

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°37

Connaissance des protéines végétales et mise en application

NIVEAU INITIATION

ORGANISATION

Date : 17/05 à 13h30 au 20/05 à 12h 2022 (Semaine 20)

Durée : 3 jours – 21 heures

Formateur référent : Laetitia GOUX

Tarif : 855 € HT

Lieu : ENILBIO - 6 Rue de Versailles – 39800 POLIGNY

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Poligny

Tél. : 03.84.73.76.76

Contact : Isabelle FRIMOUT – isabelle.frimout@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux ...

Maîtriser la communication écrite/orale en français

(Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP)

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des travaux pratiques au sein des laboratoires de génie alimentaire de l'ENILBIO. Une dégustation de produits permettra d'appréhender et d'identifier les différents produits et leur caractéristiques sensorielles.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- **Connaître les tendances du marché des produits VEGAN.**
- **Identifier les protéines végétales mise en œuvre dans la formulation des produits VEGAN.**
- **Raisonnement une formulation à base de protéines végétales et comprendre les enjeux technologiques.**

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation.

Le marché des protéines végétales :

- Tendances de consommation : focus sur le marché des produits VEGAN et les attentes des consommateurs,
- Veille technologique : les produits et leur composition. Etiquetage nutritionnel,
- Connaissance des protéines végétales disponibles sur le marché.

Connaissances appliquées :

- Les solutions ingrédients : Isolats, concentrats,
- La fermentation des matières premières végétales,
- Formulation avec des protéines végétales :
 - ✓ Glace,
 - ✓ Simili fromage,
 - ✓ Produit fermenté,
 - ✓ Sauce.

Analyses critiques des produits transformés.

Synthèse et bilan de la formation.

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des besoins des stagiaires.