



MODULE DE FORMATION CONTINUE

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET INGREDIENTS DANS LA TRANSFORMATION DU LAIT MIP 17-18 - M4

Objectifs pédagogiques

Identifier les fonctionnalités recherchées et comprendre les principes de mise en œuvre des micro-organismes d'intérêt, auxiliaires technologiques et ingrédients dans les procédés de transformation du lait

Public cible et pré-requis

Cadres et techniciens des industries laitières.
Minimum : niveau Bac + 2.

Dates et durée de la formation

Le module est d'une durée de 24h du 04/12/2017 au 05/12/2017 et du 07/12/2017 au 08/12/2017

Lieu

AgroSup Dijon

Contenu

Principaux micro-organismes d'intérêt en technologie fromagère (bactéries, levures, moisissures) : interactions entre micro-organismes, fonctionnement, impacts, production de molécules d'arôme

Ferments : procédés de production et conservation, activités métaboliques et caractérisation, études des activités d'acidification, mise en œuvre des ferments et interactions avec les auxiliaires technologiques

Utilisation des enzymes en industrie laitière

Gestion du risque de contamination phagique, problématique des bactériophages et bactériocines

Cadre réglementaire de l'utilisation des auxiliaires technologiques et ingrédients

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : M Rémi Cachon, enseignant-chercheur AgroSup Dijon
Modalités pédagogiques : cours et interventions de professionnels des industries laitières, travaux pratiques, travaux de groupes

Evaluation

Oral par groupe à partir d'études de cas