



MODULE DE FORMATION CONTINUE
SCIENCE ET TECHNOLOGIE DES POUDRES LAITIÈRES
MIP 17-18 – M8

Objectifs pédagogiques

Connaitre les techniques de séchage et de fractionnement du lait
Comprendre l'impact des techniques de séchage sur les propriétés techno-fonctionnelles des poudres
Comprendre l'impact des paramètres de séchage sur la qualité des poudres
Connaitre les techniques de caractérisation de la qualité des poudres laitières
Comprendre les relations entre procédé et structure des particules
Comprendre les relations procédé/structure/rhéologie
Connaitre les voies de valorisation des poudres laitières dans l'industrie agro-alimentaire

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 29/01/18 au 01/02/2018

Lieu

ENSAIA Nancy

Contenu

Définition des poudres laitières
Marché et valorisation des poudres
Procédés d'obtention des poudres
Caractérisation du séchage par atomisation, détermination des paramètres
Caractérisation des propriétés de surface
Utilisation des ingrédients laitiers dans la formulation alimentaire
Caractérisation des propriétés de réhydratation des poudres laitières
Encapsulation et granulation des poudres laitières
Rhéologie des poudres laitières

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : M Joël Scher, enseignant à l'ENSAIA – Université de Lorraine
Modalités pédagogiques : cours et intervention d'entreprises, démonstrations sur matériels de laboratoire et tour de séchage pilote

Evaluation

QCM 1h

Tarif

850€ (non assujetti à la TVA)