



MODULE DE FORMATION CONTINUE

LA MATIERE GRASSE LAITIERE MIP 17-18 – M7

Objectifs pédagogiques

Aborder les différents aspects de « la matière grasse laitière » : depuis la synthèse du globule gras jusqu'aux propriétés techno-fonctionnelles et nutritionnelles des crèmes et beurres.
Connaitre les évolutions du marché de la matière grasse et les évolutions de la consommation.

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 15/01/2018 au 18/01/2018

Lieu

ENSAIA Nancy (ferme expérimentale de La Bouzule), ENIL de Mamirolle et ENILBIO de Poligny

Contenu

Propriétés physico-chimiques de la matière grasse
Influence de la composition en acides gras
Méthodes de fractionnement membranaire et les phénomènes de cristallisation
Procédés de transformations de la matière grasse laitière en crème ou beurre (process de barattage, filtration membranaire..)
Marché de la matière grasse

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : M Michel Linder, professeur à l'ENSAIA de Nancy
Modalités pédagogiques : cours, travaux pratiques et démonstrations de matériels (Zétasizer, rhéomètre, DSC, CPG, Iatroscan...)

Evaluation

Rapport écrit

Tarif

850€ (non assujetti à la TVA)