

Comprendre pour maîtriser l'impact des techniques de cuisson sur la qualité nutritionnelle des aliments. Préserver et maintenir la qualité nutritionnelle; limiter la formation de composés indésirables.



Les techniques et équipements de cuisson : préserver la valeur nutritionnelle et prévenir les réactions indésirables

PROGRAMME

Préserver la valeur nutritionnelle des aliments

- Les vitamines
- Les acides gras
- Les minéraux

Prévenir les réactions indésirables

- Contexte et rappel des crises alimentaires
- Quels types de composés chimiques se forment au cours de la transformation des aliments ?
- Comment se forment les composés néoformés indésirables ?
- Où les trouve-t-on ? Et à quels niveaux ? (Acrylamide, HAs, HAPs, APs, HMF, CML, Furane)
- Quels risques pour la santé ?

Présentation du cas particulier de l'acrylamide

Débat et questions



Le profil des participants

Professionnels de la restauration hors foyer (chefs cuisiniers, responsables de cuisine, responsables qualité, Ingénieurs R&D produits...)

Les prérequis

Notion de base en biochimie

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, études des cas, débats



Points forts de la formation

Aborder de façon simple des résultats d'une recherche de pointe



Les profils des intervenants

Frédéric TESSIER
Enseignant
Chimie Analytique, Nutrition humaine et Vieillessement

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 103

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais *



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr