

Caractérisation qualitative et formulation des farines de blé, procédés de panifications

Responsables : Philippe ROUSSEL – Polytech'Paris-UPMC – spécialité « Agroalimentaire »
Sophie BERLAND – AgroParisTech-

Public et prérequis

- Toute personne travaillant dans le domaine.

Prérequis : Formation dans le domaine agroalimentaire

-Caractérisation des étapes unitaires de fabrication des pâtes boulangères et incidence sur la qualité des pâtes et produits cuits (13h30-17h30).

Objectifs

- caractérisation des farines (principes méthodologiques d'analyses des farines, interprétations)
- les principales matières premières (matières sucrantes, œufs, matières grasses) et leurs propriétés fonctionnelles
- les produits d'addition utilisés dans les pâtes
- compréhension des étapes unitaires du processus de fabrication des pâtes boulangères (pétrissage, mise en forme, fermentation, cuisson)
- questions à débattre sur des applications boulangères diverses

Organisation

Durée de la formation : 2 jours.

14 heures de stage, soit 7 heures par jour de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Formation sur le site d'AgroParisTech Massy (91)

Nombre de participants : maximum 5

Calendrier

A la demande

Validation

Attestation de stage.

Tarif

1 900 €.

NB : Tous nos prix sont en € TTC, l'UPMC est exonérée de TVA au titre de l'article 261-4-4 du code général des impôts

Mots-clés : farines, blés, matières premières, caractérisation des farines, fermentation

Contenus

Première journée :

- Caractérisation des farines : 7 h (9h-12h30 et 14h-17h30)
- Cours et travaux pratiques (alvéographe, Mixolab.)

Deuxième journée :

- Principales propriétés fonctionnelles des matières premières autres que la farine
- produits d'addition,
- Caractérisation sensorielle des pâtes (9 h-12h)

Contact Administratif

Pôle sciences – 01 44 27 82 82

email : formation.continue@upmc.fr

Accueil public : campus Jussieu – 4, place Jussieu – 75005 Paris – Tour 14/24 – 5^{ème} étage