

La fonctionnalité des enzymes en panification

A l'issue du module vous serez capable de comprendre l'effet des enzymes et leur dosage sur la rhéologie de la pâte et le produit fini

Durée : 8.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Services qualité, R&D
- Boulangers démonstrateurs

Prérequis

- Aucun pré requis

Objectifs pédagogiques

- Comprendre ce qu'est une enzyme, son usage en panification et ses fonctionnalités
- Comprendre l'action des enzymes sur les pâtes et les produits finis
- Visualiser les effets rhéologiques sur la pâte et le produit fini
- Connaître les points de la réglementation applicable.

Contenu de la formation

- Focus réglementation
 - La liste européenne des enzymes autorisées
 - La réglementation des enzymes OGM
 - Les règles d'étiquetage
- Le mode d'action des enzymes dans la pâte à pain et les conséquences sur la fermentation, le réseau protéique et le produit fini
- Visualisation au pétrin du rôle des enzymes sur la rhéologie de la pâte
 - Compréhension de l'influence des différents dosages enzymes
- La caractérisation des effets enzymatiques sur la texture du produit par l'approche sensorielle.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par des professionnels experts dans leur domaine d'intervention: expertises Formulation - Conception, sensorielle et réglementation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation équipée
- Exposés théoriques
- Un laboratoire de panification et d'analyses sensorielles
- Un accès WIFI sécurisé
- Documents supports

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: contact@arpeges-expertises.com

Tel: 03 80 73 98 56



- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation
- Attestation d'assiduité