

## ORGANISATION

<b>DATE :</b>	09 au 12 mai 2011 – Semaine 19
<b>DUREE :</b>	3.5 jours - 28 heures
<b>PUBLIC :</b>	Responsables de fabrication ou de service R&D, ingénieurs et techniciens
<b>ANIMATEUR :</b>	Patrice DIEUDONNE - <a href="mailto:patrice.dieudonne@educagri.fr">patrice.dieudonne@educagri.fr</a>
<b>TARIF :</b>	1115 € HT par stagiaire, hors restauration et hébergement
<b>LIEU :</b>	ENIL de Besançon-Mamirolle Grande Rue - 25 620 MAMIROLLE

## RENSEIGNEMENTS

Chantal MENOUD

Tel 03 81 55 92 00

Fax 03 81 55 92 17

Email [enil.mamirolle@educagri.fr](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)



## INSCRIPTIONS

ANFOPEIL

Tel. 03-84-37-27-24

Fax. 03-84-37-08-61

Mail. [anfopeil.enils@wanadoo.fr](mailto:anfopeil.enils@wanadoo.fr)



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Le stage est animé par des formateurs, membres du Service Recherche Appliquée de l'ENIL de MAMIROLLE.
- Cette formation alternera apports techniques, travaux pratiques en atelier fromager et travaux dirigés (Analyses de fabrications).

## OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de

- Caractériser les différents produits issus des techniques de fonte (fromages fondus, spécialités fromagères fondues),
- Caractériser les matières premières et aditifs et d'identifier leurs incidences sur la qualité des pâtes fromagères,
- Identifier les facteurs technologiques déterminants dans la maîtrise des propriétés fonctionnelles des produits,
- Définir une formulation en fonction des critères technologiques et économiques.

## PROGRAMME

### Accueil des stagiaires

### La réglementation des fromages fondus, des spécialités fromagères fondues et des technologie de fonte

Historique des fromages fondus  
Identification des facteurs déterminants  
Théorie du processus de fonte  
Théorie du processus de texturation

### Influence des matières premières et additifs

Caractérisation des matières premières  
Importance des sels de fonte  
Les hydrocolloïdes

### Les fonctionnalités recherchées

Identification  
Processus de maîtrise des propriétés fonctionnelles et culinaires  
La mesure des propriétés fonctionnelles en production

### L'évaluation des produits

#### Travaux pratiques

Définition de cahiers des charges, formulation, fabrication, évaluation des produits fabriqués

Réalisation de fabrications permettant de présenter les principaux produits du marché, de mettre en évidence l'influence des différents paramètres sur le produit fini (température, pH, cisaillement, composition des matières premières)

Support : Pétrin de type STEPHAN – 24 Kg - Pétrin double vis KS 30 kg

### Synthèse et bilan du stage

### Remarque :

Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant – Organisation possible en intra-entreprise