

## CONTROLE QUALITE ET SUIVI ANALYTIQUE DES CORPS GRAS

(Réf : ANALYSE du jeudi 15 au vendredi 16 novembre 2018)



### Objectifs

Les industriels produisant ou utilisant des corps gras attendent en matière d'analyse des moyens leur permettant d'avoir certaines caractéristiques physico-chimiques.

Pour analyser les matières premières qui vont être mises en œuvre et démarrer une fabrication jusqu'à vérifier le respect des spécifications produit. Pour informer sur l'étiquetage (contrôles de pureté, de composition...) ou garantir l'innocuité du produit (recherche de traces de contaminants).

Le module propose

- d'intégrer les méthodes et techniques d'analyse du contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des huiles et des corps gras pour le respect des spécifications
- de savoir décrypter un cahier des charges en lien avec les spécifications (réglementations, standards, bonnes pratiques de fabrication).
- d'identifier quelques critères essentiels de sélection d'un corps gras à travers d'exemples en agroalimentaire.

Les qualités fonctionnelles comme le goût, l'intensité la stabilité s'évaluent au travers de la mesure des caractéristiques organoleptiques. L'analyse sensorielle requiert une infrastructure spécifique, une organisation, un entraînement. Le module propose de connaître la méthodologie générale de l'analyse sensorielle.

### Public concerné et prérequis :

- Ingénieurs, Cadres et Techniciens des services R & D, Production, Contrôle Qualité, Marketing.  
Professionnels des secteurs huilerie, agro-alimentaire, GMS, alimentation animale, ingrédients et additifs, lipochimie, savonnerie, cosmétique, pharmacie.
- Notions en physico-chimie au besoin rappelées au début de stage.

### Encadrement :

- Florent JOFFRE : Responsable Développement Analytique & Responsable Formations – ITERG
- Sophie GELIN : Animatrice du Jury Analyse Sensorielle – ITERG

### Moyens pédagogiques et techniques :

- Le formateur mobilise l'expérience personnelle de chacun et sollicite la participation interactive des stagiaires au travers de temps de discussions et d'échanges. Les exposés sont adaptés aux objectifs par le choix d'informations ciblées et d'exemple concrets, références d'ouvrages ou d'articles scientifiques.
- Support de formation (papier et version pdf ; annexes selon le cas) ; Exposés théoriques avec moyens audiovisuels en salle; Présentations sont réalisées au moyen de diaporamas pouvant inclure des liens vers des vidéos, sites web...
- Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro 72.33.P0199.33 auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine.

### Lieu

Laboratoires de l'ITERG  
11 rue Gaspard Monge –33610 CANEJAN

Plan d'accès (lien ici) : gare Bordeaux St Jean ou aéroport  
Bordeaux-Mérignac.

**Durée** : 10,5 heures réparties sur 1,5 jours

**Attention** : Un nombre insuffisant d'inscrits peut conduire à l'annulation de ce stage

**Prix du stage** : 750 € €HT / personne  
(incluant frais d'enseignement & déjeuner jour 1)

**Inscription** : Sandra LACOUR

**Tél direct** : 05.56.36.54.55 s.lacour@iterg.com

## CONTROLE QUALITE ET SUIVI ANALYTIQUE DES CORPS GRAS

(Réf: ANALYSE du jeudi 15 au vendredi 16 novembre 2018)

### PROGRAMME DETAILLE

Jour 1 – Jeudi 15 novembre 2018 9h00– 17h30

**Accueil – Introduction du stage :** 8h45

**Réglementations, contrôle qualité et spécifications :** 9h00 – 10h00

**Florent JOFFRE (1h)**

- Bases réglementaires des huiles végétales pour un usage alimentaire
- Principaux critères analytiques et déclinaisons en contrôle qualité
- Elaboration d'un cahier des charges « type » d'une huile vierge et d'une huile raffinée

**Les différents objectifs de l'analyse physicochimique :** 10h00 – 17H30

(Pause déjeuner 12h30 – 14h00)

**Florent JOFFRE – (6h)**

- Le contrôle de la pureté
  - Les analyses d'acides gras et de triglycérides : techniques, limites et exemples
  - Les analyses de micronutriments : les stérols et les tocophérols (vitamine E)
- Le contrôle de la qualité
  - Analyser les produits d'oxydations : indice de peroxide, d'anisidine et absorbance UV-visible
  - Analyser les produits de dégradation hydrolytique : acidité, composition glycéridique
  - Analyser les produits de dégradation thermique : les composés polaires et les polymères de triglycérides
- La détermination de composés d'intérêts
  - L'analyse de l'insaponifiables et ses constituants (caroténoïdes, terpenes, CoQ10...)
  - L'analyse des lipides polaires
  - L'analyse des polyphénols (cas des huiles vierges)
- La validation d'une fonctionnalité
  - Les points de fusion, teneur en solide et analyse DSC
  - Quelques outils de rhéologie
- La recherche des indésirables et des contaminants
  - Les indésirables : eau et impuretés
  - Les contaminants réglementés
  - Les contaminants non réglementés

Jour 2 – Vendredi 16 novembre 2018 8h45 – 12h15

**Initiation à l'analyse sensorielle appliquée aux corps gras**

**Sophie GELIN - (3,5h)**

- Méthodologie générale de l'analyse sensorielle.
- Cas particulier de l'évaluation sensorielle des huiles d'olive vierges.
- Autres exemples : huiles raffinées, huiles vierges, produits frits, « room-odor »  
Dégustation de quelques échantillons : huile raffinée (sans défaut et rance), huiles d'olive vierges (fruitée et avec défaut caractéristique).
- Présentation des activités et postes d'analyse des laboratoires de l'ITERG.

### Suivi et évaluation

- Bilan des connaissances : quizz
- Fin du stage – Questionnaires d'évaluations et échanges.

