

OBJECTIFS

Maîtriser le process de mise sous vide de denrées d'origine animale et de préparations culinaires.

Maîtriser le process de surgélation de tous les types de produits alimentaires.

Déterminer la valeur pasteurisatrice d'un produit en fonction du temps et de la température.

PUBLIC

Production/opérateurs Responsables

DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

TARIFS

Intra-entreprise :
1200.00€/Jour

Interentreprises :
350.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

M AÎTRISE DES PROCESS DE MISE SOUS VIDE, DE SURGÉLATION ET DE PASTEURISATION

Les bactéries et leurs paramètres physico-chimiques

- ✓ Rappel sur leurs origines,
- ✓ Les critères de croissances des bactéries (temps, température, nutriments),
- ✓ Les inhibiteurs naturels,
- ✓ Les effets bactériostatiques et bactéricides.

La surgélation

- ✓ L'effet de la surgélation sur le monde microbien,
- ✓ Les paramètres physiques de la surgélation,
- ✓ Les spécifications techniques du matériel,
- ✓ La décongélation des produits (paramètres et conditions).

La mise sous vide

- ✓ Rappel sur leurs origines,
- ✓ Ce qu'il faut savoir sur le matériel utilisé,
- ✓ Les différentes techniques de mise sous vide (à chaud ou froid),

- ✓ Les paramètres de contrôle pour assurer la réalisation d'une bonne mise sous vide,
- ✓ Le développement microbien dans les produits sans oxygène,
- ✓ Détermination de la durée de vie d'un produit mis sous vide.

La pasteurisation

- ✓ Définition,
- ✓ L'action de la température sur les bactéries,
- ✓ Les différentes techniques de pasteurisation,
- ✓ Définir la valeur pasteurisatrice d'un produit,
- ✓ Le refroidissement rapide,
- ✓ Le temps de conservation d'un produit selon le type de pasteurisation.



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.

Retrouvez nous sur www.aqcf.eu