

INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES : AMÉLIOREZ VOS PRODUITS AVEC LES FLUIDES SUPERCRITIQUES

Durée : **1 jour, soit 7 heures**

Coût du cycle : **490 € par personne - 1/2 j de suivi : 690 € par entreprise**

Lieu : **Alixan, Gare Valence TGV**

Session(s) : **27 mars 2014 / 18 septembre 2014**

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux, utilisations et innovations par rapport aux produits agroalimentaires (solides, liquides) pour la décontamination de matière première, la conservation des produits, la fabrication de nouvelles textures, odeurs, la valorisation des déchets ou co-produits
- Acquérir un minimum de connaissances techniques pour discuter avec les offreurs de technologies dans le domaine
- Appréhender la mise en œuvre pratique et la projection dans les industries

PERSONNES CONCERNÉES

- Toute personne en charge du développement des produits, des procédés de fabrication, du sourcing de matière première, de l'environnement
- Pré-réquis : niveau bac+2

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports illustrés par des exemples concrets
- Un nombre de participant limité pour un maximum d'interaction avec les intervenants
- Démonstration sur un équipement

PROGRAMME

- Produits agro-alimentaires et fluides supercritiques : principes de bases
- Présentation des procédés et combinaison avec les procédés existants
- Extraction d'arômes, colorants et autres produits naturels
- Purification et décontamination de matières végétales
- Séparation et enrichissement de liquides
- Stérilisation en CO₂ sous pression
- Nettoyage des emballages alimentaires
- Valorisation de déchets

- Orientation du choix des procédés à travers les outils d'Analyse du Cycle de Vie appliqués aux fluides supercritiques

- Impact de l'intégration de la technologie à l'échelle industrielle