



Dates : nous consulter

LIEU

Dans les locaux IFBM

PRINCIPAUX OBJECTIFS

- Développer la connaissance de l'ensemble de la filière
- Définir les critères de qualité du blé et les tests analytiques correspondants
- Donner les bases terrains sur les différents critères qualité
- Présenter la méthode d'évaluation des variétés de blé
- Prendre conscience des contraintes de production des différents produits
- Donner à des non spécialistes des connaissances de base sur l'ensemble des transformations

PUBLIC

Sélectionneurs, meuniers, agriculteurs, industriels de la filière meunerie etc.

RESPONSABLE FORMATION

Françoise LACOUR

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés
- Suivi de fabrication sur l'atelier pilote IFBM
- Suivi d'analyses dans les laboratoires
- Utilisation de supports audiovisuels
- Table Ronde

PRIX PAR PERSONNE

Nous consulter

En sus, à votre charge, repas du midi, du soir ainsi que les frais d'hébergement

PROGRAMME

Le marché et l'économie

- Le marché du blé et autres céréales en France et dans le monde
- Utilisations alimentaires et non alimentaires du blé, de la farine, de l'amidon, du gluten
- Influence de la PAC
- Perspectives et tendances

Le blé

- Rappels biochimiques
- Principaux composants du blé
- Présentation du blé : plante, récolte, blé tendre/dur...
- Les variétés : inscription : qualité / rendement agronomique, évolution des qualités, critères de sélection, diverses utilisations

La mouture

- Mouture sur cylindres et les différentes farines et types selon le taux d'extraction
- Points critiques
- L'intérêt des fibres, du gluten vital et des amidons modifiés

La qualité du blé et de la farine

Qualité technologique de la farine : présentation des analyses et des différents outils d'analyse
 La qualité sanitaire du blé : mycotoxines, pesticides, insectes et risques
 Règles de bonne conservation du blé
 Points critiques

La panification

Les étapes
 Points critiques

TP appliqués lors de la formation :

- moulin Brabender du labo dans notre laboratoire et notre boulangerie pilote
- Protéines, Dureté, Cendres, Hagberg, Alvéographe)
- L'IR
- Méthodes rapides de mesure et contraintes d'étalonnage
- Essai de panification du pétrissage à la cuisson

Bilan fin de formation et discussion

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

Géraldine PFUND - IFBM

Tél. (33) 03 83 44 88 00

Fax : (33) 03 83 44 12 90

e-mail : geraldine.pfund@qualtech-groupe.com



