

Formation sur la sécurité microbiologique et bonnes pratiques de formulation dans les produits acidifiés : sauces et tapenades



JEUDI 22 JUIN 2017

Au CTCPA d'AVIGNON

Programme

Microbiologie des produits acides et gras (A_w faible).

En quoi l'acide et l' A_w sont-ils protecteurs des produits

Effets de l'acidité et A_w sur les microorganismes en fonction du pH

Les pathogènes des sauces, tapenades et condiments acides

Comment stabiliser les sauces, tapenades, marinades et condiments acidifiés par la formulation.

Action des acides et principes d'utilisation

L'impact du sel, quelles précautions à prendre pour diminuer le sel

Exemple de formulation

Le Process de fabrication : comment s'assurer de la stabilisation des sauces, tapenades, marinades et condiments acidifiés.

Quels facteurs clés maîtriser pour garantir la sécurité microbiologique

Stabilisation des produits acides par la chaleur

Stabilisation des produits par hautes pressions

Inscription

L'inscription ne comprend pas la participation au repas

Nom / Prénom :

Société :

Fonction:

Tél :

E-mail :

Adhérent FEDALIM/FNCG/SYFAB : 250 € TTC Non-adhérent : 300 € TTC

Coupon-réponse à retourner avant le 26 mai 2017 à :

m.napoly@66laboetie.fr / 01 53 42 33 86

Paiement

- Chèque à l'ordre du CTCPA et à envoyer à l'attention de M. DUSSAUD
Site Agroparc
449 avenue Clément Ader
BP 21203 84911 Avignon Cedex
- Le règlement de la participation doit être effectif avant la date du séminaire