



COMMISSION INTERNATIONALE
DES INDUSTRIES AGRICOLES
ET ALIMENTAIRES

42, rue Scheffer 75116 PARIS
Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54
<http://www.ciaa-c.com> - e-mail : ciaa@wanadoo.fr

Organisme agréé de formation continue
N° d'existence : 11752 14 50 75

Stage de Formation Continue CIAA
**CONSERVATION DES
PRODUITS ALIMENTAIRES
SOUS ATMOSPHERES
PROTECTRICES**

Référent Scientifique : **Jean LETEINTURIER**

17 & 18 Juin 2010

Lieu : Paris

Objectifs

- * Analyse des gaz utilisés
- * Présentation des nouvelles tendances technologiques, matériaux d'emballages et machines de conditionnement
- * Choix des additifs
- * Qualité microbienne des produits sous cette technique
- * Échange entre problématiques et réponses pratiques

Public concerné

Responsable de laboratoire de contrôle, de R&D et technique des industries agroalimentaires

Fabricants de gaz, d'équipement, de conditionnement, d'emballages et d'additifs

Représentants de la distribution et de la restauration.

Programme – SS 29

Cette technique de conservation qui concerne de nombreuses branches de l'agroalimentaire, intéresse les consommateurs car elle permet un allongement de la conservation des produits frais.

Ce stage a pour but une actualisation de connaissances des différents acteurs contribuant à la qualité de cette technique. Un accent particulier sera mis aussi sur les nouvelles perspectives qui peuvent s'ouvrir à cette technique.

Jeudi 17 Juin

10h00 – 18h00

**Présentation & Objectifs
Nouvelles tendances & Technologies**

Philippe GIRARDON, Air Liquide

Analyse des gaz pour la sécurité des emballages.

Laurent MICHON, WITT

**Les matériaux d'emballage.
La filière des produits carnés.**

Jacques GUERIN, CRYOVAC

Problématique des produits frais en grande distribution

Yves BOISARD, ViaSyst

Les atmosphères modifiées.

Philippe GIRARDON, Air Liquide

DISCUSSION & CONCLUSION DE LA JOURNÉE

Vendredi 18 Juin

08h30 – 16h30

Les machines de conditionnement.

Eric GREGOIRE, Multivac

**Particularités microbiologiques des emballages
sous atmosphères modifiées**

Stefano COLOMBO, Silliker

Lactates, glucomates & conservateurs naturels

Jean-Henry TORRES, Purac

IVème gamme :

- ☒ Des produits conditionnés vivants. Problématique et réponses pratiques.

Barbara GOUBLE, INRA Avignon

SYNTHÈSE, TOUR DE TABLE ET ÉVALUATION