



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 CIIA
**MAÎTRISE DU
RANCISSEMENT &
ANTIOXYDANTS**

14 & 15 Juin 2010

Lieu : Paris

Objectifs

- * Diagnostic et compréhension de l'oxydation lipidique
- * Moyens de prévention de l'oxydation lipidique
- * Nature, mode d'action et efficacité des antioxydants
- * Comportement des antioxydants au cours de l'élaboration et de la conservation des aliments, et au cours du tractus digestif
- * Test de mesure de l'oxydation lipidique et du pouvoir antioxydant

Public concerné

Techniciens et Ingénieurs de l'agro-alimentaire et de la cosmétique
Responsable R&D
Responsable Qualité
Responsable Laboratoire

Programme – SS 28

La dégradation oxydative des lipides alimentaires entraîne des altérations de saveurs, des modifications de la couleur, une réduction des qualités nutritionnelles, voire des implications toxicologiques.

Pour bien maîtriser les risques de rancissement, il convient d'en comprendre au préalable les mécanismes en cause, de connaître les modalités de prévention ainsi que les outils disponibles.

Lundi 14 Juin

10h00 – 18h00

Mécanismes d'oxydation des lipides alimentaires
Mesures préventives de l'oxydation
Nature et mode d'action des antioxydants

Marie-Elisabeth CUVELIER, AgroParisTech - Paris

Efficacité des antioxydants :

- ⊗ Impact de la formulation et des procédés

Marie-Noëlle MAILLARD, AgroParisTech - Paris

Rôle des emballages pour limiter l'oxydation des matières grasses

Isabelle DOR, DOR Conseil en emballage

Méthodes de mesure de l'état d'oxydation des matières grasses et de l'efficacité des antioxydants :

- ⊗ principes, intérêts, limites

Eric DUMONT, ED Conseil

DISCUSSION & CONCLUSION DE LA JOURNÉE

Mardi 15 Juin

09h00 – 13h00

Rôle des antioxydants de l'alimentation au cours du tractus digestif et sur le stress oxydatif

Olivier DANGLES, Université d'Avignon/INRA

Choix des antioxydants par les industriels :

- ⊗ Démarche, mise en œuvre, réglementation

Terence WELBY, Kemin France

SYNTHÈSE, TOUR DE TABLE ET ÉVALUATION

Marie-Elisabeth CUVELIER, AgroParisTech - Paris
Marie-Noëlle MAILLARD, AgroParisTech - Paris
Michel FOUCAULT, CIIA

Déjeuner optionnel sur réservation à l'inscription (coût supplémentaire 16€)