

Comprendre pour maîtriser l'impact des techniques de cuisson sur la qualité nutritionnelle des aliments. Préserver et maintenir la qualité nutritionnelle; limiter la formation de composés indésirables.



## Les techniques et équipements de cuisson : préserver la valeur nutritionnelle et prévenir les réactions indésirables

### PROGRAMME

#### Préserver la valeur nutritionnelle des aliments

- Les vitamines
- Les acides gras
- Les minéraux

#### Prévenir les réactions indésirables

- Contexte et rappel des crises alimentaires
- Quels types de composés chimiques se forment au cours de la transformation des aliments ?
- Comment se forment les composés néoformés indésirables ?
- Où les trouve-t-on ? Et à quels niveaux ? (Acrylamide, HAs, HAPs, APs, HMF, CML, Furane)
- Quels risques pour la santé ?

#### Présentation du cas particulier de l'acrylamide

#### Débat et questions



#### Le profil des participants

Professionnels de la restauration hors foyer (chefs cuisiniers, responsables de cuisine, responsables qualité, Ingénieurs R&D produits...)

#### Les prérequis

Notion de base en biochimie

#### Modalités pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, études des cas, débats



#### Points forts de la formation

Aborder de façon simple des résultats d'une recherche de pointe



#### Les profils des intervenants

Frédéric TESSIER  
Enseignant  
Chimie Analytique, Nutrition humaine et Vieillesse

#### Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation  
**SNES 103**

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais \*



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :**

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr