

Protéines végétales et alternatives : formulation de produits à base de légumineuses et oléoprotéagineux

Lien : https://afrique-formation.com/formation/proteines-vegetales-et-alternatives-formulation-de-produits-a-base-de-legumineuses-et-oleoproteagineux

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA218

CATÉGORIE
R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les enjeux nutritionnels, technologiques et économiques des protéines végétales.
- Identifier les principales sources de protéines issues des légumineuses et des oléoprotéagineux.
- Maîtriser les procédés d'extraction, de concentration et de texturation des protéines végétales.
- Concevoir des formulations innovantes répondant aux attentes des consommateurs.
- Optimiser les propriétés nutritionnelles, sensorielles et fonctionnelles des produits.
- Garantir la qualité, la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des aliments.
- Maîtriser les procédés industriels de transformation, de conditionnement et de conservation.
- Développer des produits durables à forte valeur ajoutée en valorisant les ressources végétales locales.
- Intégrer les tendances du marché des protéines alternatives dans les stratégies d'innovation.
- Concevoir un projet complet de développement d'un produit alimentaire à base de protéines végétales, de la formulation à la mise sur le marché.

POUR QUI ?

- Ingénieurs agroalimentaires
- Responsables Recherche & Développement (R&D)
- Technologues alimentaires
- Responsables de production agroalimentaire
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Nutritionnistes et spécialistes de la formulation alimentaire
- Entrepreneurs et startups de la FoodTech et des protéines alternatives
- Responsables des industries de transformation des légumineuses et oléoprotéagineux
- Toute personne impliquée dans la conception, la fabrication, l'industrialisation ou la commercialisation de produits alimentaires à base de protéines végétales.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux des protéines végétales et alternatives

- Panorama du marché des protéines alternatives
- Valeur nutritionnelle des légumineuses et oléoprotéagineux
- Tendances de consommation et enjeux de durabilité

2 / Matières premières et caractérisation fonctionnelle

- Haricot, pois, soja, lentille, pois chiche, fève et autres légumineuses
- Soja, arachide, sésame, tournesol, colza et autres oléoprotéagineux
- Propriétés nutritionnelles, technologiques et fonctionnelles des protéines végétales

3 / Extraction, concentration et modification des protéines

- Procédés d'extraction des protéines végétales
- Production de concentrés et d'isolats protéiques
- Hydrolyse, texturation et amélioration des propriétés fonctionnelles

4 / Formulation de produits alimentaires innovants

- Développement de substituts de viande, de produits laitiers et de boissons végétales
- Formulation de snacks, pâtisseries et ingrédients fonctionnels
- Équilibre nutritionnel, goût, texture et stabilité des formulations

Afrique Formation

5 / Technologies de transformation

- Extrusion, fermentation, cuisson et texturation
- Homogénéisation, émulsification et stabilisation
- Optimisation des procédés industriels de fabrication

6 / Qualité, sécurité alimentaire et réglementation

- Contrôle qualité des matières premières et des produits finis
- Gestion des allergènes et sécurité sanitaire
- Exigences réglementaires, étiquetage nutritionnel et allégations

7 / Évaluation sensorielle et acceptabilité consommateurs

- Analyse sensorielle des produits
- Optimisation des caractéristiques organoleptiques
- Études consommateurs et amélioration continue des formulations

8 / Industrialisation, conditionnement et conservation

- Passage de l'échelle laboratoire à la production industrielle
- Choix des emballages et technologies de conservation
- Optimisation de la durée de vie des produits

9 / Innovation durable et valorisation des filières végétales

- Réduction de l'empreinte carbone des produits alimentaires
- Valorisation des coproduits agricoles
- Développement de chaînes de valeur locales et économie circulaire

10 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'un produit innovant à base de protéines végétales
- Élaboration de la formulation, du procédé de fabrication et du plan qualité

Afrique Formation

- Construction d'un dossier technique intégrant les aspects nutritionnels, réglementaires, industriels et marketing

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

04 au 08 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 05 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
21 au 25 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 20 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés