

Maîtriser la Pasteurisation : La Technologie Douce pour Allonger vos DLC sans Stériliser

Lien : https://afrique-formation.com/formation/maitriser-la-pasteurisation-la-technologie-douce-pour-allonger-vos-dlc-sans-steriliser

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA50

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Identifier les opportunités de diversification offertes par la technologie de pasteurisation
- Maîtriser les principes de microbiologie pour assurer la sécurité des produits pasteurisés
- Calculer et valider une Valeur Pasteurisatrice (VP) adaptée à son produit (acide ou non)
- Choisir le couple temps/température optimal pour préserver le goût et la texture
- Sélectionner l'emballage (verre, plastique) et la technique de conditionnement adaptés
- Utiliser et piloter les équipements de pasteurisation (autoclave, bain-marie, cellule)
- Déterminer et valider une Date Limite de Consommation (DLC) par des tests de vieillissement
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter la recontamination
- Construire une offre produit "Traiteur" ou "Semi-conserve" rentable et attractive

POUR QUI ?

- Producteurs fermiers et agriculteurs en vente directe (Fruits, Légumes, Lait, Viande)
- Artisans conserveurs et traiteurs souhaitant développer une gamme "Frais"
- Chefs de projet R&D en industrie agroalimentaire (TPE/PME)
- Restaurateurs développant une activité de vente à emporter (Bocaux)
- Créateurs d'entreprise food (Jus, Soupes, Tartinables)
- Responsables qualité en atelier de transformation

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / La Pasteurisation : Définition et Objectifs

- Distinction fondamentale Pasteurisation (< 100°C) vs Stérilisation (> 100°C)
- Objectif sanitaire : destruction des formes végétatives pathogènes (Listeria, Salmonella)
- Objectif qualité : préservation des qualités organoleptiques (goût, couleur, texture)

2 / Microbiologie des produits pasteurisés

- Comportement des bactéries sporulées (Bacillus, Clostridium) : la survie
- La flore de détérioration : levures, moisissures, bactéries lactiques
- Notion de produit stable (acide) vs produit réfrigéré (peu acide)

3 / La Technologie des Barrières (Hurdle Technology)

- Pourquoi la pasteurisation seule ne suffit pas toujours ?
- Combiner les obstacles : Traitement thermique + Froid (+4°C)
- Combiner les obstacles : Traitement thermique + Acidification (pH < 4.5) ou Sucre (Aw)

4 / Cinétique de destruction thermique et Valeur Pasteurisatrice (VP)

- Comprendre la Valeur Z (sensibilité) et la Valeur D (résistance)
- Calcul de la Valeur Pasteurisatrice (VP) : intégration temps/température
- Définir la VP cible selon le produit (ex: VP=50 pour un foie gras, VP=100 pour un jus)

Afrique Formation

5 / Développement de recettes pour la pasteurisation

- Impact de la chaleur sur les ingrédients (liants, émulsifiants)
- Formulation : ajustement du pH (acide citrique, vinaigre) pour stabiliser
- Gestion de l'espace de tête et du vide dans l'emballage

6 / Conditionnement et Emballages

- Le verre (Bocal, Bouteille) : capsulage Twist-off et choc thermique
- Le plastique (Barquette, Doypack) : operculage et tenue à la chaleur
- Le sous-vide (Poche) : cuisson basse température (Sous-vide juste à temps)

7 / Équipements de pasteurisation pour artisans (Produits emballés)

- Pasteurisateur bain-marie : simplicité et limites
- Autoclave (mode pasteurisation) : contre-pression pour éviter l'éclatement des poches
- Four mixte vapeur : polyvalence pour les plats cuisinés

8 / Équipements de pasteurisation (Produits liquides/vrac)

- Échangeurs à plaques ou tubulaires : principe du flash-pasteurisation
- Remplissage à chaud (Hot Fill) : le produit stérilise l'emballage
- Refroidissement rapide : l'étape critique pour la qualité

9 / Validation du barème de pasteurisation

- Cartographie de l'enceinte thermique (Point froid)
- Utilisation d'enregistreurs de température à cœur (Sondes embarquées)
- Calcul de la VP réelle obtenue et marge de sécurité

10 / Étiquetage et Réglementation

- Différence DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Durabilité Minimale)
- Mentions obligatoires : "Pasteurisé", "A conserver au frais"

Afrique Formation

- Validation de la durée de vie : tests de vieillissement et challenge tests

11 / Gestion des risques sanitaires post-traitement

- Le danger de la recontamination lors du refroidissement
- Rupture de la chaîne du froid : impact sur la sécurité (croissance des spores)
- Plan de surveillance : analyses microbiologiques libératoires

12 / Qualité organoleptique comparée

- Dégustation comparative : Produit frais vs Pasteurisé vs Stérilisé
- Optimisation du barème pour préserver le croquant et les vitamines
- Gestion de l'oxydation et de la couleur

13 / Analyse économique de la diversification

- Coût de revient d'un produit pasteurisé (Énergie, Emballage, Main d'œuvre)
- Investissement matériel et amortissement
- Positionnement prix sur le marché "Traiteur / Frais"

14 / Lancement de la nouvelle gamme

- Création de l'argumentaire commercial : "Comme à la maison", "Longue conservation au frais"
- Logistique : gestion de la chaîne du froid jusqu'au client
- Bilan et amélioration continue

Afrique Formation

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

15 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 08 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés