

Extrusion alimentaire : technologie, applications et développement de snacks fortifiés

Lien : https://afrique-formation.com/formation/extrusion-alimentaire-technologie-applications-et-developpement-de-snacks-fortifies

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA244

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les principes technologiques de l'extrusion alimentaire.
- Maîtriser les paramètres de fonctionnement des équipements d'extrusion.
- Concevoir des formulations adaptées à la fabrication de produits extrudés.
- Développer des snacks enrichis en nutriments répondant aux besoins nutritionnels des consommateurs.
- Optimiser les procédés afin d'améliorer la qualité physique, nutritionnelle et sensorielle des produits.
- Garantir la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des aliments extrudés.
- Valoriser les matières premières locales dans le développement de nouveaux produits.
- Maîtriser les techniques d'industrialisation et d'optimisation des coûts de production.
- Développer des stratégies d'innovation et de commercialisation de produits extrudés.
- Concevoir un projet complet de développement et de production de snacks fortifiés.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de l'extrusion alimentaire

- Principes et mécanismes de l'extrusion
- Types d'extrudeuses (mono-vis et bi-vis)
- Applications de l'extrusion dans l'industrie agroalimentaire

2 / Matières premières et formulation des produits

- Céréales, légumineuses, tubercules et farines composites
- Propriétés physicochimiques des ingrédients
- Formulation des mélanges destinés à l'extrusion

3 / Procédés et paramètres d'extrusion

- Température, humidité, pression et vitesse de vis
- Influence des paramètres sur la qualité des produits
- Optimisation des conditions de production

4 / Développement de snacks fortifiés

- Enrichissement en protéines, vitamines, minéraux et fibres
- Intégration d'ingrédients fonctionnels et locaux
- Conception de produits répondant aux besoins nutritionnels spécifiques

Afrique Formation

5 / Contrôle de la qualité des produits extrudés

- Propriétés physiques : expansion, texture, densité et croquant
- Analyses chimiques, nutritionnelles et microbiologiques
- Évaluation sensorielle des produits

6 / Sécurité alimentaire et réglementation

- Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) et HACCP
- Exigences réglementaires relatives aux aliments fortifiés
- Traçabilité, étiquetage et conformité

7 / Équipements industriels et maintenance

- Fonctionnement des extrudeuses et équipements périphériques
- Maintenance préventive et corrective
- Optimisation des performances de production

8 / Innovation et développement de nouveaux produits

- Valorisation des matières premières locales
- Développement de snacks fonctionnels et nutritionnels
- Tendances du marché et innovation agroalimentaire

9 / Industrialisation, coûts et commercialisation

- Passage du laboratoire à l'échelle industrielle
- Analyse des coûts de production et de rentabilité
- Stratégies de commercialisation et accès aux marchés

10 / Cas pratiques et projet de développement

- Formulation d'un snack fortifié à base de matières premières locales
- Réglage des paramètres d'extrusion et essais de production

Afrique Formation

- Évaluation de la qualité, de la valeur nutritionnelle et de la viabilité économique du produit

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

12 au 21 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 17 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 12 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 07 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
23 Août au 01 Sep. 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