



Pasteurisation alimentaire : Développez votre production et diversifiez vos produits agroalimentaires

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/pasteurisation-alimentaire-developpez-votre-production-et-diversifiez-vos-produits-agroalimentaires>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
AA52

 CATÉGORIE
**Génie Industriel,
Procédés de
Transformation et
Performance**

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les principes scientifiques de la pasteurisation
- ✓ Maîtriser les différents procédés industriels
- ✓ Garantir la sécurité microbiologique des produits
- ✓ Optimiser les procédés de production
- ✓ Améliorer la durée de conservation des produits
- ✓ Développer de nouvelles opportunités de produits
- ✓ Assurer la conformité réglementaire
- ✓ Mettre en place un contrôle qualité efficace
- ✓ Diversifier l'activité grâce à la pasteurisation

👥 POUR QUI ?

- ✓ Responsables production agroalimentaire
- ✓ Ingénieurs agroalimentaires
- ✓ Techniciens de production et qualité
- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Entrepreneurs et porteurs de projets agroalimentaires
- ✓ Consultants en transformation alimentaire



Programme détaillé

1 / Introduction à la pasteurisation

- Définition et principes de la pasteurisation
- Historique et objectifs technologiques
- Importance dans la sécurité alimentaire

2 / Fondements scientifiques de la pasteurisation

- Action de la chaleur sur les micro-organismes
- Notions de temps/température
- Réduction des risques microbiologiques

3 / Différents procédés de pasteurisation

- Pasteurisation basse température longue durée (LTLT)
- Pasteurisation haute température courte durée (HTST)
- Techniques spécifiques selon les produits

4 / Équipements de pasteurisation

- Types de pasteurisateurs industriels
- Fonctionnement des équipements
- Maintenance et contrôle des installations

5 / Applications industrielles de la pasteurisation

- Lait et produits laitiers
- Jus, boissons et produits liquides
- Autres secteurs agroalimentaires

6 / Qualité et sécurité des produits pasteurisés

- Contrôle microbiologique
- Durée de conservation
- Impact sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques

7 / Réglementation et normes applicables

- Exigences sanitaires et réglementaires
- Normes HACCP et sécurité alimentaire
- Contrôles des autorités compétentes

8 / Optimisation des procédés de pasteurisation

- Réduction des coûts de production
- Amélioration de l'efficacité énergétique
- Optimisation des paramètres de traitement

9 / Diversification des produits grâce à la pasteurisation

- Développement de nouvelles gammes
- Opportunités de marché
- Innovation produit

10 / Mise en œuvre et contrôle qualité

- Validation des procédés
- Suivi des paramètres critiques

- Assurance qualité et traçabilité


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

 29 Juin au 03 Jul. 2026

 Présentiel -

 31 Août au 04 Sep. 2026

 Présentiel -

 26 au 30 Oct. 2026

 Présentiel -

 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>