

# Les Formations

FORMULATION - DEVELOPPEMENT DE PRODUITS

Ref : AROM



## Les arômes et substances aromatisantes : De la réglementation à la mise en oeuvre

### OBJECTIFS

- Comprendre la réglementation des arômes alimentaires et son évolution
- Maîtriser la fonctionnalité des arômes
- Choisir les arômes adaptés à son application
- Conseils pour formuler vos produits Bio, «Clean Label» ou conventionnels

### Public

Equipes R&D et qualité,  
industries agroalimentaires,  
fournisseurs d'ingrédients  
et d'additifs

### PROGRAMME

- Définition et perception des arômes
- Chimie des arômes : récupération, extraction et fabrication des arômes
- Point réglementaire
  - Evolution de la réglementation européenne
  - Différentes catégories d'éléments aromatisants
  - Etiquetage des denrées alimentaires : focus sur les substances aromatisantes naturelles
- Utilisation des arômes
  - Tendances et innovations en aromatisation
  - Modes d'incorporation (émulsion, encapsulation, fixation ...)
  - Choix de l'arôme en fonction de la matrice alimentaire : focus sur les arômes naturels et Bio



### Les +

- Etude de fiches techniques
- Echanges et analyses des pratiques
- Mise à disposition d'outils d'aide à la décision

### Date et durée

29 novembre 2016  
(1 journée de 7h00)

### Intervenants

Chargée de mission  
NOVALIM

### Tarif

500 €\* net de TVA

### Lieu

Technopole Alimentec

\* Tarif incluant les pauses et les supports remis aux participants - frais de restauration et de transport à la charge du participant.