

# COM MODIFICAR LA TEXTURA D'UN PRODUCTE.

BARCELONA, 18 i 25 de setembre i 2 d'octubre de 2013

## PRESENTACIÓ

Els additius i els ingredients alimentaris constitueixen una eina bàsica i indispensable en la manufactura dels aliments.

En l'actualitat existeix una gran diversitat d'additius i ingredients sense els quals seria impossible obtenir una producció d'aliments òptima, amb els estàndards de qualitat que actualment es requereixen.

En aquest curs es parlarà d'espessants, gelificants, ingredients com ara proteïnes, midons, enzims, i també d'alguns processos que permeten canviar la textura d'un producte.



## PROGRAMA

- 1 - Reologia i textura
- 2 - Influència dels processos
- 3 - Influència dels Ingredients
  - Additius (Hidrocoloides)
  - Greixos
  - Farina i midons
  - Proteïnes vegetals
  - Proteïnes de llet
  - Proteïnes animals
  - Proteïnes de l'ou
  - Fibres
  - Enzims
- 3 - Casos pràctics i Demostracions
- 4 - Anàlisis d'etiquetes de productes

Professors: Sra. Nuria Cubero, tècnic de BDN  
Sra. Laura Gómez, tècnic de BDN  
Sr. Albert Monferrer, tècnic de BDN

### INSCRIPCIONS

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà.  
Coordinadora: Sra. Mònica Pascual, telèfon 972630123/972630622 extensió \*108,  
a/e: monica.pascual@gencat.cat  
Cost d'inscripció: 32 € segons ordre AAM/246/2012

### LLOC DE REALITZACIÓ

Sala d'actes dels Serveis  
Territorials del DAAM

Av. Meridiana, 38

Barcelona

### ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



### HORARI

9.00 a 14.00 h



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL  
de formació agrària