

# COM MODIFICAR LA TEXTURA D'UN PRODUCTE

TÀRREGA, 19 i 26 de juny i 3 de juliol de 2012

## PRESENTACIÓ

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

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

Entre aquest s'inclouen espessants i gelificants, i auxiliars tecnològics com ara proteïnes, midons, enzims, i també alguns processos especials que permeten canviar la textura d'un producte.

Aquest són els que s'avaluaran i és treballaran en aquest curs.



## PROGRAMA

1 - Reologia i textura

2 - Processos que canvien la textura

- Hidrocoloides 1
- Hidrocoloides 2
- Farina i midons
- Proteïnes vegetals
- Proteïnes de llet
- Proteïnes de sang i col·lagen
- Fibres
- Ous
- Greixos + Transglutaminassa

3-Demostracions i pràctiques

4- Anàlisis d'etiquetes de productes

Horari: de 9.00 a 14.00 h

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

## INSCRIPCIONS

El curs té un preu de 30 € segons ordre AAM/173/2011. Les places són limitades. Per assistir cal inscriure's a l'Escola de Capacitació Agrària de Tàrrega contactant amb el Sr. Ramon Anguera a través del Tel. 973310715 o el correu electrònic [ramon.anguera@gencat.cat](mailto:ramon.anguera@gencat.cat)

## LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària de  
Tàrrega

Av. Tarragona, s/n

25300 - TÀRREGA

## ORGANITZACIÓ

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



## COL·LABORACIÓ



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals



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

PLA ANUAL  
de formació agrària