

COM MODIFICAR LA TEXTURA D'UN PRODUCTE.

VIC, 9, 16 i 23 d'octubre 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 son els que s'avaluaran i és treballaran en aquest curs.



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 - Anàlisi d'etiquetes de productes

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



Carrer Historiador Ramon d'Abadal i
Vinyals 5, 2ª planta
Edifici El Sucre
08500 Vic

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