



Reformulation d'arômes



Niveau d'étude
BAC +5



ECTS
2 crédits



Composante
Faculté des
Sciences

En bref

- › **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- › **Langue(s) d'enseignement:** Français
- › **Méthode d'enseignement:** En présence
- › **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- › **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

Formuler un arôme, savoir l'adapter et le doser pour l'incorporer dans différentes matrices dans le respect de la réglementation en vigueur.

Formation expérimentale : Pesée de formules, incorporation dans une matrice donnée

Pré-requis nécessaires

Master 1 ICAP A&P ou formation équivalente

Présentation

Description

Formuler un arôme fruit tropical à partir d'une référence : fruit frais, jus de fruit, bonbon....

Reformuler/doser cet arôme pour son adaptation à des applications choisies (yaourt, ganache...) dans le respect de la réglementation en vigueur.

Volumes horaires* :

CM : 6h

TP : 14h

Contrôle des connaissances

100% Contrôle continu intégral

Syllabus

Poursuite de l'apprentissage des ingrédients utilisés en aromatique

Formulation d'un arôme

Application de l'arôme dans différentes matrices

Objectifs

Informations complémentaires

Contact(s) administratif(s) :



Secrétariat Master Chimie

<https://master-chimie.edu.umontpellier.fr/>

Infos pratiques

Lieu(x)

› Montpellier - Triolet