

Le miel: comprendre et maîtriser sa cristallisation



Objectifs:

- Comprendre les facteurs contrôlant la cristallisation des miels
- Découvrir des techniques permettant de maîtriser la cristallisation des miels



Programme:

- Aspects théoriques : l'origine de la cristallisation du miel
- Les différentes cristallisations du miel en fonction de leur origine florale
- Les attentes des consommateurs
- Les effets non désirés de la cristallisation (séparation de phase, cristallisation grossière, etc.)
- Les différentes techniques de maîtrise de la cristallisation (ensemencement, filtration, etc.)
- Aspects réglementaires : garder l'appellation « miel »
- Ne pas détériorer le produit : les paramètres à surveiller (HMF, hygroscope, etc.)

Durée:

1 journée de 7 heures

Date: Le 7 Novembre 2014

Intervenant:

M. Robin AZÉMAR

Doctorant en Génie des Procédés Alimentaires spécialiste du miel et Chargé de Projets API-NOV

Nombre de participants:

12 personnes maximum

Lieu: Miellerie des Fontenelles
Route de Triaize, 85580 TRIAIZE

Mode d'évaluation:

Questions-réponses par des participations actives des stagiaires

Coût: 80€ HT / personne

