

## PLANNING EXPOSES PRODUITS

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
22/01	Rebecca LELO SHUNGU Laura TAILLE Claire MENAGER Elise WATIER	<b>Les fruits et légumes</b> Les légumes Les fruits Modification des fruits et des légumes Commercialisation et place dans la ration
24/01	Thomas BELFORT Diabira SADIO	<b>Les Légumes secs</b> Les légumineuses Le soja Commercialisation et place dans la ration
29/01	Marie BOURRAS Karina BONDARIEVA Axel RAHARINTSOA	<b>Les féculents</b> Le blé (farine, semoule, pain, pâte alimentaires, pains Les autres céréales (riz, maïs, seigle, orge avoine) Les céréales pour petit-déjeuner (matières premières, soufflées, éclatée, extrudée , pétales, mueslis, La pomme de terre  Prévoir tableau étude comparative légumes secs, féculents, riz blanc, riz complet
5/02	Enzo DAS NEVES  Constance DUPATY	<b>Les produits laitiers</b> Le lait (vache, chèvre, brebis, autres laite) Les produits laitiers frais (laits fermentés, spécialités laitières (Taillefine, danacol, bifidus...), desserts lactés,  <b>Les fromages</b> (frais, affinés, fondus)
11/03	David WANG	<b>Les boissons</b> Les boissons (sodas, eaux, vins, à base de fruits ) Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée) Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)
11/03	Capucine SCHROEDER  Elisa FARANT	<b>Les produits ajoutés aux aliments</b> Les additifs alimentaires (sécurité, mise sur le marché, étiquetage, utilisations)  <b>Les produits sucrés (produits pâtisserie, confiserie)</b> <b>Les arômes et les auxiliaires de technologies</b> <b>Les édulcorants et les sucres de synthèse</b>
18/03	Marine JOSEPH Apolline DUCOURANT Alexandre MOREAU	<b>Les viandes, Œufs, Poissons : VPO</b> Les viandes, volailles, abats, charcuteries, gibiers Les poissons Les œufs Tableau comparatif VN viandes, œufs et poissons
25/03	Raissa GARCIA CONCALVES MOREIRA	<b>Les corps gras</b> Etude et utilisation des corps gras (végétal, animal) Classification en fonction des utilisations
02/04	Coline GUILLOT	<b>Les nouveaux produits alimentaires et produits ultra-transformés</b> Les nouvelles sources de protéines (insecte, viande cellules souches, protéines végétales, algues, microbiennes, OGM...)

	David TRAN	<p><b>Les nouveaux aliments (allégés et toutes les allégations)</b></p> <p>Aliments et boissons destinés à une alimentation particulière :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglementation</li> <li>Nourrissons et enfants en bas âge</li> <li>Enrichis en protéines, lipides</li> <li>Pauvre en sodium</li> <li>Hypoglucidiques</li> <li>V énergétique réduite (substituts de repas)</li> <li>Produits pour sportifs</li> <li>Garantie en vitamines, ou en acides aminées</li> <li>Garantie en magnésium</li> </ul>
--	------------	--

## INFORMATIONS - RUBRIQUES

### 1 PRODUCTION

- Types de productions (élevage, intensif, raisonnée, sauvage...)
- Régions
- Moyens de productions
- Classifications
- Commercialisation et étiquetage des produits (labels , nutriscore)
- Technologie de transformation

### 2. QUALITES

#### 2.1 Organoleptique

#### 2.2 Nutritionnelle (sous forme de tableau)

- Place dans la ration

Tableau de Valeur Nutritionnelle

Constituants	Teneur pour 100 gr	Analyse commentaires
Eau	78%	Teneur en eau élevée Donc valeur Energétique faible
Protéines		
Lipides		
Glucides		
Fibre		
Energie	kJ	
Minéraux	Une ligne par minéral	
Vitamines	Idem	

- Prévoir une analyse comparative

*Ex-volaille et bœuf/ MG origine Végétale / animale*

#### 2.3 Hygiénique :

- Parasitaire, toxicologique
- Modification après récolte, transformation, élevage, cuissons
- Transformations, physico chimiques en cuisine
- Conservation, altération

### 3. PREVOIR UN DOCUMENT DE SYNTHÈSE (REVISION – EN LIGNE)