

PLANNING EXPOSES PRODUITS

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
22/01	Rebecca LELO SHUNGU Laura TAILLE Claire MENAGER Elise WATIER	Les fruits et légumes Les légumes Les fruits Modification des fruits et des légumes Commercialisation et place dans la ration
24/01	Thomas BELFORT Diabira SADIO	Les Légumes secs Les légumineuses Le soja Commercialisation et place dans la ration
29/01	Marie BOURRAS Karina BONDARIEVA Axel RAHARINTSOA	Les féculents 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	Les produits laitiers Le lait (vache, chèvre, brebis, autres laite) Les produits laitiers frais (laits fermentés, spécialités laitières (Taillefine, danacol, bifidus...), desserts lactés, Les fromages (frais, affinés, fondus)
11/03	David WANG	Les boissons 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	Les produits ajoutés aux aliments Les additifs alimentaires (sécurité, mise sur le marché, étiquetage, utilisations) Les produits sucrés (produits pâtisserie, confiserie) Les arômes et les auxiliaires de technologies Les édulcorants et les sucres de synthèse
18/03	Marine JOSEPH Apolline DUCOURANT Alexandre MOREAU	Les viandes, Œufs, Poissons : VPO Les viandes, volailles, abats, charcuteries, gibiers Les poissons Les œufs Tableau comparatif VN viandes, œufs et poissons
25/03	Raissa GARCIA CONCALVES MOREIRA	Les corps gras Etude et utilisation des corps gras (végétal, animal) Classification en fonction des utilisations
02/04	Coline GUILLOT	Les nouveaux produits alimentaires et produits ultra-transformés Les nouvelles sources de protéines (insecte, viande cellules souches, protéines végétales, algues, microbiennes, OGM...)

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

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)