**Chimie alimentaire**  (30 h) BT2

**Ou**

**Technologie alimentaire**

1. ***Etiquetage des denrées alimentaires.***
2. les mentions obligatoires qui doivent figurer sur l'étiquette.
3. DLC (Date limite de consommation)
4. DLUO (Date limite d'utilisation optimale)
5. Les mentions facultatives.
6. ***Les additifs alimentaires.***
7. Codification.
8. Principes généraux régissant l'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires.
9. Réglementation de l'UE concernant l'utilisation des additifs.
10. DL50: Médian lethal dose.

Dose léthale (50% de la population)

5.Les additifs alimentaires (Définition, rôle, domaine d'utilisation, exemple)

1. Les agents conservateurs.
2. Les anti-oxygènes.
3. Les émulsifiants et les gélifiants.
4. Les agents stabilisants.
5. Les exhausteurs de gout.
6. Les acidifiants.
7. Les édulcorants.

***III- Sécurités des aliments***.

1. **Altération des aliments** (Facteurs causant l'altération).
2. **Conservation des aliments:**
3. *Conservation des aliments par le froid (T, durée, caractéristiques).*
4. Réfrigération.
5. Congélation.
6. Surgélation.
7. *Conservation des aliments par la chaleur (T, durée de conservation, caractéristiques, techniques).*
8. Pasteurisation.
9. Stérilisation.
10. Appertisation.
11. *Décongélation des aliments*
12. décongélation lente.
13. décongélation rapide.

***Note****: Respect de la chaine de froid.*

1. **Analyse du risque**
2. *HACCP (Hazard analysis critical control point).*
3. *Méthode des 6M ou ISHIKAWA.*

Recherche des différentes causes possibles d'un problème suivant cette méthode.

*Main d'œuvre Matières premières Milieu*

*Risque*

*Mesures Méthodes Machines*

1. *Gravite et fréquence du risque.*
2. Action curative.
3. Action corrective.
4. Action préventive.
5. **ISO**.
6. Définition de l'**ISO** (international organisation for standardisation).
7. **ISO 22000** (Food safety management system).
8. Définition de la norme.
9. Mettre en évidence l'importance qu'aura l'industrie alimentaire si elle est certifiée.