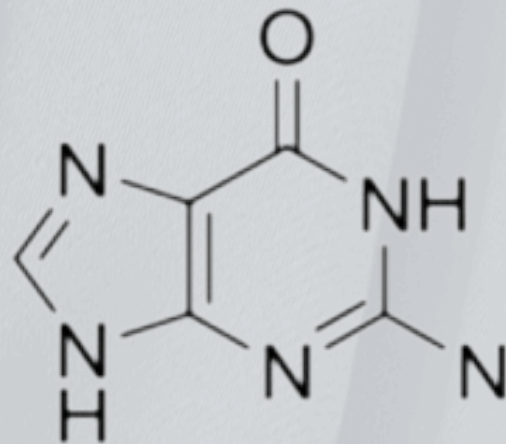




# LES FRACTIONS AZOTÉES DU LAIT

Les bases à maîtriser



## VOUS ASPIREZ À ?

- Comprendre en profondeur **la transformation des protéines laitières** en fonction des procédés de production et à **les doser de façon optimale** pour améliorer vos processus.
- **Optimiser la qualité des produits laitiers** en maîtrisant les techniques d'extraction et d'analyse des fractions azotées.
- Apprendre des **méthodes éprouvées pour réduire les pertes** de protéines et améliorer l'efficacité des processus de production.

## OBJECTIFS

Cette formation vous permettra d'acquérir les connaissances de base pour :

- **Déterminer** aisément quelle fraction azotée analyser en fonction du type de produit (lait, fromage, traitement thermique du lait, et dénaturation des protéines sériques).
- **Appliquer** avec assurance les calculs pour déterminer les caséines, les protéines vraies, etc., à partir des analyses des fractions azotées.
- **Interpréter** correctement les résultats pour évaluer la protéolyse primaire et secondaire, ainsi que le pourcentage de protéines sériques dénaturées.

[INSCRIPTION](#)



## FORMATION EN LIGNE

28 FÉVRIER 2025

- 10-12 h
- Théorie et exercices pratiques

## TARIFS

- Membres : 50\$ + taxes
- Non membres : 100\$ + taxes
- Étudiants : gratuit (sur preuve à plein temps)



**MARIE-PIER VIGNEUX**

**FORMATRICE**

Marie-Pier Vigneux est conseillère en technologie fromagère au CEFQ depuis 2022. Elle a complété un doctorat en sciences des aliments de l'Université Laval ainsi que le programme FromTIQ de l'ENIL, France en 2023.