

Formation «Transformation et conservation des tomates» (25/06/24 – 9h30 à 17h)



Théorie

- Caractéristiques/spécificités de la tomate
- Notions de microbiologie alimentaire
- Méthodes de transformation et de conservation de la tomate (jus/coulis/passata/concentré, ketchup/chutneys, séchage, lacto, ...)
 - Principes et paramètres à maîtriser
 - Procédés de fabrication
 - Équipements

Pratique:

- Passata
- Ketchup
- Tomates séchées / confites

Acquis: connaissances en

- procédés de transformation et de conservation des tomates
- équipements