



Y compris une
visite chez notre
partenaire
Hosokawa Alpine
en Allemagne

En savoir plus et voir les dates
des cours: scannez le QR code
ou rendez-vous sur
buhlergroup.com/academy



Traitement des légumineuses



Ce que vous allez apprendre

Découvrez les possibilités de l'ensemble de la chaîne de valeur des légumineuses et apprenez comment ajouter de la valeur aux haricots, pois, pois chiches et lentilles. Le cours détaillera le processus et la technologie nécessaires pour transformer les légumineuses en ingrédients à valeur ajoutée pour des aliments riches en protéines d'origine végétale. Vous apprendrez comment concevoir efficacement une usine de transformation des légumineuses, les processus possibles de meunerie, ainsi que le fonctionnement et les variantes de machines correspondants. Tout de la réception au produit fini. Vous acquerrez en plus de l'expérience pratique en travaillant avec des équipements clés pour la transformation des légumineuses dans notre centre de formation.

Niveau de connaissance requis

Ce cours s'adresse prioritairement aux propriétaires de moulin, aux chefs meuniers et aux managers de moulin. Les entrepreneurs désireux de se lancer dans le secteur de la transformation des légumineuses pourraient tirer avantage de ce cours.

Prix

CHF 2'450.00 par personne / 1 semaine

Ce qui est inclus

- Lettre d'invitation pour demande de visa, documents de formation imprimés, un événement social avec dîner
- Immergez-vous dans les tendances les plus importantes et voyez comment les légumineuses représentent une réponse clé
- Vue exhaustive de la technologie de transformation des légumineuses
- Accès direct à l'équipement clé de transformation des légumineuses
- Expérience pratique dans le hall de notre centre de formation entièrement équipé
- Visite d'un moulin à légumineuses

Traitement des légumineuses

Programme détaillé



Lundi

Accueil à la Milling Academy

- Formalités et questions administratives
- Visite de l'usine Bühler, y compris les Application Centers

Vue d'ensemble du marché

- Potentiel du marché des légumineuses

Matière première

- Les différentes variétés de céréales et leur application
- Composition et caractéristiques des graines de légumineuses

Entrée, section de pré-nettoyage et de nettoyage

- Transport et équipement de nettoyage

Nettoyage (suite) et classement

- Étude de différents schémas d'écoulement
- Travaux pratiques dans la section de nettoyage / GIC

Triage des légumineuses à l'aide de machines SORTEX

Département de décortiquage oder Section de décortiquage des légumineuses

- Machines pour le décortiquage
- Étude de différents schémas d'écoulement
- Décortiquage pour la fractionnement des protéines et pour les marchés traditionnels

Broyage

- Étude de différents diagrammes de flux

Automatisation du traitement des légumineuses

- Solutions pour optimiser l'automatisation dans les moulins

Services et maintenance

- Produits et options pour la maintenance et le support

Transport vers Hosokawa Alpine à Augsburg, Allemagne
Événement de réseautage avec dîner et nuitée à Augsburg

Mercredi

Isolément des protéines

Technologie pour le fractionnement Introduction au processus d'isolement des protéines

- Analyse des diagrammes de flux
- Classification de l'air et compactage (air classification et compactage)

Visite du Application Center Hosokawa Alpine

Retour à Bühler Uzwil, Suisse

Isolation des protéines

- Tendances du marché et produits finaux
- Introduction au processus d'isolation des protéines
- Étude des diagrammes de flux

Visite du Protein Application Center à Uzwil

Nutrition et qualité

- Les légumineuses dans l'alimentation humaine
- Food safety
- Analyse des différentes méthodes de laboratoire et évaluation des résultats

Nutrition à forte valeur ajoutée / extrudés

- Extrudés secs et humides

Boulangerie

- Introduction et aperçu du processus de cuisson

Durabilité dans le traitement des légumineuses

Jeudi

Vendredi

Horaires

08.00 - 09.30 / 10.00 - 12.00
13.15 - 15.00 / 15.15 - 17.00

Nous nous réservons le droit d'adapter le programme pour des raisons d'organisation.

Réservez votre place dès maintenant: scannez le QR code ou rendez-vous sur buhlergroup.com/academy

