Conservation: séchage des fruits et légumes

Contenu

- Étude de la réglementation en vigueur
- Étude du procédé de séchage des fruits et légumes: intérêt, prétraitements, principes, paramètres à maitriser (température, humidité, ventilation, ...)
- Étude des principaux défauts et actions correctives
- Exemples de contrôles des fabrication
- Étude du matériel de séchage

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Nolwenn Yobé
agribio06@bio-provence.org
Agribio 06
Box 58 - MIN Fleurs 6
06 296
NICE Cedex 3
Tel. 04 89 05 75 47

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

01 avr 2016 09:00 - 17:00	MIN Fleurs 06000 Nice	Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac

Financeur(s)