ENSMAC

Base de biochimie alimentaire: lipides

École / Prépa
ENSMAC

Présentation

Code interne : PAI5-BBLIP

Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des lipides.
Identifier les différentes étapes de modifications chimiques ou physiques des molécules subies au cours d'un process (cuisson, acidification, fractionnement...).
Interpréter des articles de la presse professionnelle.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	11h

Pré-requis obligatoires

Base de chimie organique

Syllabus

Structures et propriétés générales des lipides et corps gras alimentaires (10h40, 8 créneaux) - Marie-Lise Jobin
Acides gras, triglycérides et constituants mineurs
Procédés d'obtention des huiles végétales
Procédés industriels modifiant la composition des corps gras alimentaires (fractionnement, hydrogénation, inter-estérification)

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

« Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990
« Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck.
« Manuel des corps gras », A. Karleskind, J. P. Wolff, J. F. Guthmann,Tech et Doc, 1992

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	30		1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

Infos pratiques

Contacts

Marie-Lise Jobin
Marie-Lise.Jobin@bordeaux-inp.fr