

Base de biochimie alimentaire: lipides



Présentation

Code interne : PA5BBLIP

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.

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 - Épreuves

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

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

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

Infos pratiques

Contacts

Marie-lise Jobin

✉ Marie-Lise.Jobin@bordeaux-inp.fr