



Présentation

Code interne : PAI5-BBPRO

Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines.
Décrire le fonctionnement des enzymes et leur utilisation dans les IAA
Interpréter des articles de la presse professionnelle.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	14h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

Syllabus

Protéines et enzymes (14h40, 11 créneaux) - C. Bosch-Bouju
Propriétés chimiques et physico-chimiques des acides aminés
Structure tridimensionnelle des protéines, dénaturation
Propriétés physico chimiques et purification
Propriétés fonctionnelles
Activités enzymatiques
Application des enzymes dans l'IAA

Informations complémentaires

Bibliographie

- « Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990
 « Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck.
 « Enzymes, catalyseurs du monde vivant », J. Pelmont, PUG.
 « Protéines alimentaires », JC Cheftel, JL Cuq, D. Iorient, Ed Lavoisier.

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
Contrôle Terminal	Ecrit	30		0.6		
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.4		

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

Clementine Bosch Bouju

✉ Clementine.Bosch_Bouju@bordeaux-inp.fr

