

Présentation

Code interne : PAB6-DECAL

Description

Énoncer et décrire les principales réactions biochimiques de dégradation des aliments
Sélectionner et mettre en œuvre les traitements chimiques et/ou physiques permettant de prolonger la conservation des aliments
Choisir des emballages et conditionnements adaptés à une bonne conservation des denrées alimentaires
Évaluer et critiquer l'utilisation d'une méthode de conservation

connaître le fonctionnement de base des enzymes dans les produits alimentaires

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	21,3h
TD	Travaux Dirigés	5,32h

Pré-requis obligatoires

Cours de biochimie, Microbiologie, Transferts thermiques

Syllabus

I. Dégradation et conservation des aliments : aspects physico-chimiques (C. Bosch-Bouju : 7 cours intégrés et 1 TD en 1/2 promotion)

1.1 Oxydation des lipides

1.2 Réactions de brunissement enzymatique

1.3 Réactions de brunissement non enzymatique

2.1 Réfrigération et congélation : modifications physico-chimiques des aliments - techniques de congélation et décongélation.

2.2 Fumaison : composition de la fumée et technologie du fumage

2.3 Traitements ionisants : types, effets et applications

II. Emballage et conditionnement (V. Coma : 6 cours, 3 TD en ½ promotion)

Fonctions d'un emballage

Facteurs intrinsèques et extrinsèques d'altérations des denrées alimentaires

Fonction de conservation et de protection

Fonction d'information

Fonction marketing

Matériaux d'emballage

Propriétés des matériaux d'emballage

Propriétés mécaniques

Propriétés barrière

Migration

Types de conditionnement et démarche emballage en industrie

Les emballages actifs

Les bioemballages

Informations complémentaires

Biochimie et technologie des aliments

Bibliographie

« Aspects nutritionnels des constituants des aliments, influence des technologies » Bernard et H. Carlier, Tec et Doc, Lavoisier, 1992

« L'emballage des denrées alimentaires de grande consommation », G. Bureau et J.L. Multon Tec et Doc, Lavoisier, 1989

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 Continu	Participation Active			0.1		
Contrôle Terminal	Ecrit	90		0.6		sans document
Contrôle Terminal	Oral	20		0.2		
Contrôle Terminal	Oral	15		0.1		

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	90		1		sans document

Infos pratiques

Contacts

Responsable module

Clémentine Bosch Bouju

✉ Clementine.Bosch_Bouju@bordeaux-inp.fr

Intervenant

Véronique Coma

✉ Veronique.Coma@bordeaux-inp.fr