

Présentation

Code interne : PAIG-LAIT1

Description

Connaître les caractéristiques physico-chimiques générales du lait et de ses constituants et les principales technologies mises en œuvre dans la fabrication des produits laitiers en étant sensibilisé à l'organisation et à l'économie de la filière.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	23h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Biochimie semestre 5

Syllabus

- Production laitière
- Caractéristiques physico-chimiques générales du lait
- Traitements technologiques du lait.
- Matière grasse et technologie du beurre
- Caséines et protéines du lactosérum
- Technologie fromagère
- Microbiologie de l'affinage des fromages
- Valorisation des lactosérums
- Economie de la filière

Informations complémentaires

Bibliographie

Lait et Produits laitiers. FM. Luquet, Tec et Doc 1990

Les produits industriels laitiers. M. Mahaut, R. Jeantet, G. Brule et P Schuck, Tec et Doc, 2000

Techniques de l'ingénieur

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	60		0.75		
Contrôle Terminal	Oral			0.25		

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	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Laetitia Daury Joucla

✉ laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr