

# Microbiologie alimentaire



## Présentation

**Code interne :** PA5MICAL

## Description

Microorganismes d'intérêt industriel et leurs produits / Nutrition et types trophiques chez les bactéries

## Pré-requis obligatoires

Microbiologie générale.

## Syllabus

Microorganismes d'intérêt industriel et leurs produits:

- bactéries lactiques, levures, moisissures
- production de substances à haute valeur ajoutée (acides aminés, vitamines...)
- bioconversion (couplage procédé microbiologique et procédé chimique)

Nutrition et types trophiques chez les bactéries:

- besoins nutritifs et énergétiques des bactéries
- types trophiques, diversité métabolique...
- principales voies fermentaires
- application aux microflores spécifiques de matrices alimentaires
- interactions microorganismes

## Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

## Bibliographie



Madigan, M., Martinko J. (2007). Brock, Biologie des microorganismes. (11<sup>ème</sup> édition). Ed. Pearson Education.

## 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 Terminale            | Soutenance          |                    |                   | 0.33                     |                                |           |
| Epreuve en cours de Semestre | Ecrit               | 60                 |                   | 0.67                     |                                |           |

### 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

Emilien Peltier

✉ [Emilien.Peltier@bordeaux-inp.fr](mailto:Emilien.Peltier@bordeaux-inp.fr)