Microbiologie alimentaire

Composante
ENSMAC

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 04 juillet 2024

Madigan,M., Martinko J. (2007). Brock, Biologie des microorganismes. (11ème 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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 04 juillet 2024