

Opérations unitaires du génie des procédés alimentaires



Présentation

Code interne : PAB8-OUGPA

Description

A l'issue de la formation, les élèves seront capables d'identifier les principales opérations unitaires du génie des procédés alimentaire et d'effectuer les premières étapes de leur dimensionnement.

Ce qui implique d'être capable :

D'établir un bilan matière et un bilan enthalpique sur une opération unitaire ou une combinaison d'opérations unitaires

De décrire et expliquer les opérations unitaires du génie des procédés alimentaires : séparation (filtration, décantation, centrifugation...) agitation, mélange mise en œuvre et mise en forme des poudres cristallisation surgélation ...

D'élaborer un schéma de procédés en fonction des propriétés des matières premières et du produit fini désiré *

De recommander une technique de séparation en fonction d'une problématique définie.

Les enseignants ont pour intention pédagogique de :

sensibiliser aux enjeux du génie des procédés alimentaires,

familiariser aux méthodes d'établissement des bilans, et rendre conscient de leur intérêt,

faire comprendre les principes de base du dimensionnement industriel, et rendre conscient de son intérêt.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	26,6h
TD	Travaux Dirigés	8h

Pré-requis obligatoires

Mécanique des fluides, rhéologie, transferts thermiques, thermodynamique

Syllabus

Introduction au Génie des Procédés Alimentaires

Généralités

Bilans matière

Bilans enthalpiques

Techniques Séparatives :

Décantation

Centrifugation

Filtration frontale

Séparation membranaire

Agitation - mélange

Solides divisés

Caractérisation des poudres

Risque explosif

Broyage / agglomération et enrobage

Fluidisation et transport

Cristallisation

Traitements de conservation

Congélation / surgélation

Conclusion, innovations dans le domaine

Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur

Bibliographie

Les séparations par membrane dans les procédés de l'industrie alimentaire, Daufin G., Rene F., Aimar P. Tec et Doc 1998

Génie des procédés alimentaires, Bimberet J.J., Duquenoy A., Trystram G., DUNOD 2002

Techniques de l'ingénieur recueil procédés chimie-agro-bio.

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 Terminal	Ecrit	90		0.75		documents autorisés calculatrice autorisée
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.25		

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		documents autorisés calculatrice autorisée

Infos pratiques

Contacts

Raphaëlle Savoire

✉ Raphaelle.Savoire@bordeaux-inp.fr