

Rhéologie des fluides alimentaires



Présentation

Code interne : PA6RHEFA

Description

Cet enseignement vise à identifier les outils pour décrire le transport de fluides complexes et mettre en rapport la texture des matrices alimentaires et leur constitution

Pré-requis obligatoires

Ecoulement de fluides newtoniens dans les conduites-analyse vectorielle et équations différentielles

Syllabus

Introduction générale
Les comportements rhéologiques élémentaires
Ecoulement dans les conduites des fluides non-newtoniens
la viscoélasticité linéaire
Les viscosimètres
Viscoélasticité en régime harmonique
Les équipements spécifiques à l'industrie alimentaire
Relations structure/ comportement rhéologique de quelques matrices alimentaires
TP (4h)

Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur

Bibliographie

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 en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

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		