

# 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



Comprendre la rhéologie, Ph. Coussot, J. L. Grossiord, EDP Sciences, Les Ulis (France), 2001

## 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		