

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		