

TP Biochimie



Présentation

Code interne : PB5TPBIO

Description

Connaître et utiliser correctement la salle et le matériel mis à disposition pour les travaux pratiques de biochimie
Appliquer les méthodes d'analyse de l'eau et des protéines dans les aliments.

Pré-requis obligatoires

Cours de l'UE de Biochimie Structurale

Syllabus

TP 0 : Bonnes pratiques de laboratoire (Pas de note) (L. Daury-Joucla, C. Bosch-Bouju)

Cette séance de TP vise à présenter le matériel disponible en salle de TP de biochimie et son utilisation.

Bonnes pratiques de laboratoire.

Consignes pour la mise en forme des résultats.

TP 1 : Apprentissage des dosages colorimétriques (C. Bosch-Bouju, L. Daury-Joucla)

Cette séance de TP vise à responsabiliser les élèves vis à vis du travail à réaliser.

A partir d'un élément à doser, l'élève construit et réalise un protocole de dosage, prépare une gamme étalon et choisit les dilutions appropriées.

CR à rendre en fin de séance : 90% de la note

QCM de TP : 10 % de la note

Il s'agit d'un travail individuel.

TP 2 : Eau (K. Touyarot)

Détermination de la teneur en eau d'aliments simples (confiture, yaourts, farine) par différentes techniques (étuvage, lampe halogène). Détermination de l'aw.

CR final : 100% de la note

TP 3 : Protéines (M-L. Jobin)

Analyse des protéines dans des solutions simples (dosage de Bradford) ou dans des aliments complexes (Méthode de Kjeldahl).



CR final : 100% de la note

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

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
Contrôle Continu	Compte-Rendu		3	0.33		

Infos pratiques

Contacts

Clementine Bosch Bouju

✉ Clementine.Bosch_Bouju@bordeaux-inp.fr

Laetitia Daury Joucla

✉ laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr

Katia Touyarot

✉ Katia.Touyarot@bordeaux-inp.fr