

TP sur la biochimie de l'eau



Présentation

Code interne : PA5TPEAU

Description

Analyse de l'eau (teneur totale et activité de l'eau) dans les aliments.

Syllabus

Eau - Philippe VESCHAMBRE (1 créneau 1h20 TD + 1 TP 4h)

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

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 Intégral | Compte-Rendu | | | 1 | | |



Infos pratiques

Contacts

Philippe Veschambre

✉ Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr