

USAB0X - Sciences des procédés

Présentation

Compétences

Analyser les connaissances et recommandations nutritionnelles, la qualité des matières premières. Analyser l'impact des procédés de la formulation et des mécanismes sous-jacents pour maîtriser la qualité des aliments (Le caractère transversal sera illustré avec différents produits alimentaires). Prendre en compte l'analyse sensorielle des produits.

Programme

Contenu

Transformations physico-chimiques impliquées dans des techniques culinaires : cuisson, congélation,... ; Influence des différents facteurs intervenant au cours de ces modifications ; Les bases de la nutrition. Les groupes d'aliments. La lecture des étiquetages et la composition nutritionnelle d'un produit. Bases de l'analyse sensorielle. Etudes scientifiques de la mécanique sensorielle. Panel d'analyse sensorielle dans une entreprise. Comportement alimentaire du consommateur.

✿ Valide le 23-04-2019

Code : USAB0X

6 crédits

Responsabilité nationale :
EPN07 - Industries, chimie,
pharma et agroalimentaires /
Stéphane NERON

Contact national :

Cnam Franche Comté
13 rue Thierry MIEG
90000 Belfort
03 84 58 33 10
Stéphanie HOUDOUX
stephanie.houdoux@cnam.fr