

USAB3A - Biochimie céréalière

Présentation

Prérequis

Bases de biochimie (voir UEO d'harmonisation)

Objectifs pédagogiques

Prévoir l'influence des procédés sur les interactions moléculaires conditionnant les qualités (technologiques, organoleptiques et nutritionnelles) des produits finis.

Utiliser des enzymes, additifs et auxiliaires de fabrication dans les formulations en tenant compte de leurs intérêts techniques et économiques.

Compétences

Utiliser à bon escient enzymes et additifs, analyser et choisir des matières premières et des procédés mis en œuvre en fonction des produits finis recherchés, proposer le développement de nouveaux produits, maîtriser la conservation des produits.

Choisir et adapter les procédés mis en œuvre en fonction des produits finis recherchés.

Programme

Contenu

Glucides, Protéines et Lipides: bases

Glucides, Protéines et Lipides des céréales.

Enzymologie: bases et enzymologie céréalière.

Interactions entre les composants.

Modalités de validation

- Examen final

Description des modalités de validation

Examen /éventuellement exercice noté

Mis à jour le 17-03-2022



Code : USAB3A

Unité spécifique de type cours

3 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

EPN07 - Industries, Chimie,
Pharmacie, Agroalimentaires

Synergie 8 rue de la procession
93200 Saint denis

01 58 80 88 92

Cécile Courtois-Viollet

cecile.courtoisviollet@lecnam.net