

Bases de Biochimie (code UE : HBMA123)

Objectifs:

- Maitriser la structure, la classification, les propriétés physicochimiques et fonctionnelles des principaux constituants (macro-constituants : lipides, glucides et protides, micro-constituants : minéraux et vitamines)
- Connaître les techniques d'extraction et d'analyses des lipides, glucides et protides
- Etre capable d'appliquer les propriétés fonctionnelles des constituants à un aliment donné.

Contenu:

- Cet enseignement détaille la structure et les propriétés des principaux constituants (lipides, glucides, protides, minéraux et vitamines) des aliments et produits biologiques. Il vise à donner les bases pour comprendre les modifications des produits au cours de leur formulation et transformation. Il doit permettre d'extraire et de doser les constituants d'un aliment en utilisant les propriétés physico-chimiques de ceux-ci.

Observations: Ce cours est indispensable pour la bonne compréhension d'autres UE et sa validation par une note de 10 est exigée.

Responsables: Pascale Chalier (pascale.chalier@umontpellier.fr)

ECTS: 2,5

Nombre d'heures d'enseignement: 18h de cours ; 7,5h de TD

Modalités de contrôle des connaissances: Examen écrit (100%, 2 sessions)