

Bases des sciences et transformation des aliments (HMBA217)

Objectifs :

- Découverte des contextes des industries agroalimentaires, de l'alimentation et de la nutrition.
- Acquérir les connaissances de bases des sciences et technologie des aliments, en abordant les caractéristiques des matières premières, les procédés de transformations et de conservation, les critères et méthodes d'évaluation de la qualité des aliments.

Contenu :

- Facteurs de contrôle pour la conservation des aliments.
- Caractéristiques biochimiques et relations structure/fonction des constituants des aliments.
- Principaux procédés de transformation et de conservation des aliments : procédés physiques, chimiques et biologiques.
- Technologies appliquées à la fabrication des aliments.
- Evaluation de la qualité des aliments.

Responsables : Manuel DORNIER (manuel.dornier@supagro.fr),
Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr).

ECTS : 5.

Nombre d'heures d'enseignement : 50 h CM.

Modalités de contrôle des connaissances : évaluation individuelle écrite (100 %, 2 sessions).