

SCIENCES ET TRANSFORMATIONS DES ALIMENTS

Code UE : HAA815V4

Crédits : 5 ECTS

Semestre : 2

Heures enseignées : Cours 46.5h

RESPONSABLE(S) PEDAGOGIQUE(S)

Bernard Cuq, bernard.cuq@supagro.fr

Manuel Dornier, manuel.dornier@supagro.fr

OBJECTIFS

Objectif 1 - Découverte des contextes :

- Aliments, industries agroalimentaires, alimentation et nutrition.

Objectif 2 - Acquisition de connaissances :

- Facteurs de contrôle pour la conservation des aliments.

- Caractéristiques biochimiques et propriétés physico-chimiques des molécules alimentaires.

- Principaux procédés de transformation et de conservation des aliments (physiques et chimiques).

- Procédés biologiques (enzymes et microorganismes) pour la conservation des aliments.

- Evaluation de la qualité des aliments.

- Technologies appliquées à la fabrication d'aliments.

DESCRIPTION DU CONTENU DE L'UE

Connaissances de base en sciences et technologies des aliments.

Cette UE est étroitement liée à l'UE Qualité et sécurité des aliments.

PRE-REQUIS

Aucun