

METHODES D'ECO-CONCEPTION DE NOUVEAUX ALIMENTS

Code UE : HAA927V4

Crédits : 5 ECTS

Semestre : 3

Heures enseignées : Cours 12h, TD 12h, TP 3h

RESPONSABLE(S) PEDAGOGIQUE(S)

Nawel Achir, nawel.achir@supagro.fr

OBJECTIFS

A la fin de ce module, l'étudiant devra avoir compris et pourra expliquer (principaux concepts) :

- La stratégie de développement d'un nouveau produit pour une IAA.
- Le détail des principales étapes du développement.
- Les outils techniques et leurs mises en œuvre qui peuvent appuyer particulièrement l'étape de développement produit et notamment : le marketing produit, les plans d'expériences, l'analyse sensorielle, les outils d'approches multi-critères (critères sanitaire, nutritionnel, environnemental), les outils de choix d'un emballage pertinent.

DESCRIPTION DU CONTENU DE L'UE

La transformation d'agro-ressources peu ou mal connues, la production à plus grande échelle de produits traditionnels, la valorisation de co-produits, etc. sont des voies de création de richesses et de développement durable. Elles nécessitent la maîtrise de la démarche de création d'un produit alimentaire de l'idée jusqu'au produit fini. Dans cette optique, ces enseignements ont pour but de fournir les outils méthodologiques nécessaires à l'innovation agroalimentaire, qu'elle se situe au niveau du marché, du concept ou du produit (technologie, formulation).

PRE-REQUIS

- Maîtriser les sciences alimentaires et notamment les propriétés fonctionnelles des molécules constitutives des aliments
- Maîtriser les outils du génie des procédés alimentaires et notamment les relations procédé-qualité

PRE-REQUIS RECOMMANDES* :

- Statistiques descriptives et comparatives
- Notions de modélisation