

Base de biochimie alimentaire: glucides



Présentation

Code interne : PA5BBGLU

Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des glucides.

Identifier les différentes étapes de modifications chimiques ou physiques des molécules subies au cours d'un process (cuisson, acidification, fractionnement...).

Interpréter des articles de la presse professionnelle.

Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

Syllabus

Biochimie des glucides et propriétés (7 créneaux, Marie-Lise Jobin)

Propriétés structurales et réactivité des oses

Classification générale des glucides (oses, dérivés d'oses, liaison osidique, osides et nomenclature systématique)

Propriétés fonctionnelles dans les aliments

Exemples de glucides employés en IAA : le saccharose, amidon, polysaccharides gélifiants

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

« Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990



« Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck.
« Le sucre, les sucres, les édulcorants et les glucides de charge dans les IAA ». JL Multon, Tec et Doc, Lavoisier, 1992.

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Ecrit	30		1		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

Infos pratiques

Contacts

Marie-lise Jobin

✉ Marie-Lise.Jobin@bordeaux-inp.fr