

Base de biochimie alimentaire: protéines



Présentation

Code interne : PA5BBPRO

Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines.

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

Protéines et enzymes (14h40, 11 créneaux) - C. Bosch-Bouju

Propriétés chimiques et physico-chimiques des acides aminés

Structure tridimensionnelle des protéines, dénaturation

Propriétés physico chimiques et purification

Propriétés fonctionnelles


Activités enzymatiques

Application des enzymes dans l'IAA

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.
« Enzymes, catalyseurs du monde vivant », J. Pelmont, PUG.
« Protéines alimentaires », JC Cheftel, JL Cuq, D. Iorient, Ed Lavoisier.

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 Terminale	Ecrit	30		0.6		
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.4		

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

Elise Dargelos

✉ Elise.Dargelos@bordeaux-inp.fr