

Microbiologie alimentaire



Présentation

Code interne : PA5MICAL

Description

Microorganismes d'intérêt industriel et leurs produits / Nutrition et types trophiques chez les bactéries

Pré-requis obligatoires

Microbiologie générale.

Syllabus

Microorganismes d'intérêt industriel et leurs produits:

- bactéries lactiques, levures, moisissures
- production de substances à haute valeur ajoutée (acides aminés, vitamines...)
- bioconversion (couplage procédé microbiologique et procédé chimique)

Nutrition et types trophiques chez les bactéries:

- besoins nutritifs et énergétiques des bactéries
- types trophiques, diversité métabolique...
- principales voies fermentaires
- application aux microflore spécifiques de matrices alimentaires
- interactions microorganismes

Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

Bibliographie



Madigan, M., Martinko J. (2007). Brock, Biologie des microorganismes. (11ème édition). Ed. Pearson Education.

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	Soutenance			0.33		
Epreuve en cours de Semestre	Écrit	60		0.67		

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	Écrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Emilien Peltier

✉ Emilien.Peltier@bordeaux-inp.fr