

TP Plateforme transversaux



Présentation

Code interne : PB8TPPLT

Description

Appréhender le fonctionnement des principales installations pouvant être rencontrées dans les industries agroalimentaires et les éléments relatifs à leur dimensionnement. Connaître la mise en œuvre industrielle des procédés de conservation, d'extraction et de séparation à l'échelle pilote et les bases de leur extrapolation. Comprendre les interaction machines-produits et les relations entre les différentes opérations unitaires d'un procédé. Apprendre à gérer un planning et approcher les problématiques de production. Développer la rigueur, la méthodologie, l'autonomie et le travail en équipe.

Pré-requis obligatoires

Ensemble des matières enseignées au département Biologie-Alimentation, plus particulièrement celles des thématiques STI et microbiologie industrielle.

Syllabus

Les élèves réaliseront des TP dans les trois thématiques (extraction, séparation, conservation) et vont voir différentes opérations unitaires relatives à ces thématiques. D'autres thématiques transverses seront également abordées. Les opérations unitaires actuellement considérées (et pouvant être modifiées) sont les suivants :

Conservation : pasteurisation, stérilisation, concentration et atomisation

Séparation : centrifugation, filtration frontale et membranaire

Extraction : extraction par solvant ou par CO₂ supercritique, râpage et pressage

Thématiques transversales : fermentation, panification.

Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur



Bibliographie

Polycopiés et documents distribués lors des séances de T.P.

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	Oral			0.75		
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.25		

Infos pratiques

Contacts

Raphaëlle Savoie

✉ Raphaelle.Savoie@bordeaux-inp.fr