

TP transversaux technologies alimentaires



Présentation

Code interne : PB8TPBTA

Description

Se confronter à une problématique analytique dans un contexte se rapprochant de celui d'un laboratoire d'analyse industriel (mise en situation professionnelle).

Identifier et sélectionner des méthodes d'analyses, puis décider et justifier de leur utilisation.

Réaliser en TP les analyses prévues

Travailler en groupe.

Pré-requis obligatoires

Biochimie (cours et TP) des semestres 5, 6, et 7

Syllabus

Dans un premier temps le groupe choisit un des sujets proposés, recherche les protocoles analytiques adéquats, en réfère à l'enseignant responsable et organise son travail. Le groupe dispose de 9 demi-journées pour réaliser en autonomie son travail, l'enseignant n'intervenant qu'en cas de problème ou d'interrogation et pour faire le bilan des analyses.

Exemples de sujets traités :

Composition et stabilité des jus d'orange

Comparaison de la composition de différentes bières

Analyse qualitative et quantitative de différents miels

Principaux constituants chimiques faisant l'objet de la législation des vins blancs moelleux

Comparaison de la composition de différents laits

Analyse de la composition de différents yaourts

Comparaison de la composition de différents compléments alimentaires

Analyse de différents jambons

Analyse de graines de colza



Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

Normes Afnor
Techniques de l'ingénieur
Fascicule de TP de première année

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
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.37		
Contrôle Continu	Compte-Rendu			0.38		
Contrôle Continu	Oral	5		0.25		

Infos pratiques

Contacts

Laetitia Daury Joucla

✉ laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr