

Technologies associées aux filières de l'agro-industrie

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

Avoir le niveau bac + 2 en biologie, biochimie ou chimie (DPCT du Cnam, BTS, DUT...) ou avoir au minimum le niveau des unités de cours BCA105 et BCA121.

Objectifs pédagogiques

Avoir les connaissances suffisantes sur les technologies appropriées aux différentes transformations des agroressources et les combiner pour la construction d'itinéraires technologiques pertinents.

Compétences visées

Mettre en œuvre les itinéraires technologiques pertinents pour la transformation alimentaire des agro-ressources.

Mots-clés

[Filtration](#)
[agro-alimentaire](#)
[Technologie alimentaire](#)
[Procédés d'extraction](#)
[Centrifugation](#)
[Industrie agroalimentaire](#)
[Filière agro-alimentaire](#)

Programme

Contenu

Technologies associées aux filières de production

Extraction, Centrifugation,
Technologies membranaires, procédés chromatographiques, Distillation
Evapo-concentration, séchage
Mélange, cuisson-extrusion,
Congélation-surgélation,

Exemples de filières de production traitées

Filière malterie-brasserie : biochimie et procédés de transformation

filière vin : biochimie et procédés de transformation. Filière Bio

Lait : La coagulation du lait (technologie fromagère). Craquage du lait (technologie de séparation sur membranes).

Fruits et légumes : Techniques de conservation en frais. Boissons fermentées à base de fruits.

Éléments de Rhéologie. Itinéraires technologiques des produits céréaliers

Les emballages

Les différents matériaux utilisés. Les relations emballages - produits emballés. L'étiquetage.

Modalité d'évaluation

Examen de 2 heures.

Bibliographie

J. ADRIAN, J. POTUS, R. FRANGNE : La science alimentaire de A à Z (3e Edition, 2003), Lavoisier.
C. ALAIS, G. LINDEN, L. MICLO : Biochimie alimentaire (5e Edition, 2004), Dunod.
G. LINDEN, D. LORIENT : Biochimie agro-industrielle, Masson.

Parcours

Cette UE apparaît dans les diplômes et certificats suivants

Chargement du résultat...



Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				
Intitulé de la formation	Type	Lieu(x)	Lieu(x)				

Informations pratiques

Contact

Industries agro-alimentaires
2D1P10, 35.4.35, 2 rue Conté
75003 Paris
Tel :01 58 80 89 92
[Wafa GUIGA](#)

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

Enseignement non encore programmé

Code UE : BCA120

Cours

6 crédits

Volume horaire de référence
(+ ou - 10%) : **50 heures**

Responsable(s)

Wafa GUIGA