

## TP Formulation et biochimie des aliments

Présentation

### Public, conditions d'accès et prérequis

Avoir le niveau bac + 2 en biologie, biochimie ou chimie et posséder des compétences correspondant aux unités d'enseignement BCA105 (Aliments et formulation) et AGR102 (Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments). Cette unité n'est pas disponible dans le système d'inscription en ligne: il est nécessaire de demander une autorisation d'inscription auprès de l'enseignant responsable (marion.pommet@lecnam.net) en communiquant vos nom, prénom, date de naissance et le cadre dans lequel vous souhaitez suivre cette unité (obtention d'un diplôme/certificat, approfondissement, reconversion, ...).

### Objectifs pédagogiques

Se confronter à la formulation d'aliments et identifier les propriétés apportées par divers constituants. Réaliser différentes analyses biochimiques, physico-chimiques et sensorielles. Mobiliser les acquis de BCA105 (Aliments et formulation) et d'AGR102 (Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments) pour interpréter les résultats. Rédiger un compte-rendu d'expérience.

### Mots-clés

[Qualité des aliments](#)  
[Transformation agro-alimentaire](#)  
[agro-alimentaire](#)  
[Industrie agroalimentaire](#)

Programme

### Contenu

L'unité d'enseignement comporte des travaux pratiques (TP).

Au centre Cnam Paris, les TP sont réalisés en journée sur 5 jours consécutifs (du lundi au vendredi inclus). Ils nécessitent un travail personnel de préparation au préalable, et d'analyse et de rédaction à l'issue de la semaine de TP, réalisable à distance.

Au cours des TP, vous devrez formuler différents produits alimentaires (biscuits et pâte à tartiner par exemple) avec des ingrédients imposés (farines, produits laitiers, huiles, agents de texture, enzymes, ...) afin d'éliminer un allergène ou d'améliorer une propriété nutritionnelle. Vous procéderez ensuite à diverses analyses biochimiques (dosages de protéines, de glucose, indices d'acidité et d'iode, colorimétrie, analyses sensorielles, ...) afin de caractériser et d'expliquer les caractéristiques organoleptiques des produits. Une analyse de vieillissement de produit sera également entreprise. Vous devrez analyser les résultats et rédiger un compte-rendu des expériences.

Cette unité d'enseignement, correspondant à un bloc de la licence générale Agro-industrie ([LG040B41](#)), est finançable à l'aide de votre CPF.

### Modalité d'évaluation

La note finale se décompose ainsi:

- une évaluation de la préparation des TP (évaluation en ligne avant la semaine de TP);
- une évaluation sur les protocoles expérimentaux vus en TP (questions à réponses ouvertes et courtes réalisées en fin

de semaine de TP)

- un compte-rendu individuel pour chaque TP avec analyse détaillée et interprétation des résultats.

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

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire

292 rue Saint-Martin EPN07

75003 Paris

Tel :01.40.27.21.67

[Hind KHAZRANE](#)

Voir le site

[iaa.cnam.fr](http://iaa.cnam.fr)

**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 : BCA107

Travaux pratiques

6 crédits

Volume horaire de référence

(+ ou - 10%) : **50 heures**

**Responsable(s)**

Sylvie DAVIDOU