



## Présentation

**Code interne :** PA5BBEAU

### Description

Identifier les différents constituants de la matière vivante et des aliments : eau  
Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles de ce constituant.

### Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	4h
----	----------------	----

### Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

### Syllabus

Eau (4h, 3 créneaux) - Philippe Veschambre  
Caractéristiques physico-chimiques de la molécule d'eau  
Nature des interactions moléculaires dans les aliments  
Activité de l'eau et isothermes de sorption  
Activité de l'eau et réaction de détérioration des aliments

### Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

### Bibliographie

« L'eau dans les aliments », M. le Meste, D. Lorient et D. Simatos, Tec et Doc.

« Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990

« Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	30		1		

### Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	30		1		

## Infos pratiques

### Contacts

Philippe Veschambre

✉ [Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr](mailto:Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr)