



## Présentation

**Code interne :** PA5BBGLU

### Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des glucides.

Identifier les différentes étapes de modifications chimiques ou physiques des molécules subies au cours d'un process (cuisson, acidification, fractionnement...).

Interpréter des articles de la presse professionnelle.

### Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	10h
----	----------------	-----

### Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

### Syllabus

Biochimie des glucides et propriétés (7 créneaux, Marie-Lise Jobin)

Propriétés structurales et réactivité des oses

Classification générale des glucides (oses, dérivés d'oses, liaison osidique, osides et nomenclature systématique)

Propriétés fonctionnelles dans les aliments

Exemples de glucides employés en IAA : le saccharose, amidon, polysaccharides gélifiants

### Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

## Bibliographie

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

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

« Le sucre, les sucres, les édulcorants et les glucides de charge dans les IAA ». JL Multon, Tec et Doc, Lavoisier, 1992.

## 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

Marie-Lise Jobin

✉ Marie-Lise.Jobin@bordeaux-inp.fr