



## Présentation

**Code interne :** PA5BBPRO

### Description

Décrire les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines.

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	14h
----	----------------	-----

### Pré-requis obligatoires

Bases de chimie organique

### Syllabus

Protéines et enzymes (14h40, 11 créneaux) - C. Bosch-Bouju  
Propriétés chimiques et physico-chimiques des acides aminés  
Structure tridimensionnelle des protéines, dénaturation  
Propriétés physico chimiques et purification  
Propriétés fonctionnelles  
Activités enzymatiques  
Application des enzymes dans l'IAA

### Informations complémentaires

## Bibliographie

- « Biochimie générale », Auteur : J.H. Weil, Masson 1990  
« Biochimie » de Harper, Muray/ Granner/ Mayes/ Rodwell, Edition de Boeck.  
« Enzymes, catalyseurs du monde vivant », J. Pelmont, PUG.  
« Protéines alimentaires », JC Cheftel, JL Cuq, D. Iorient, Ed Lavoisier.

## 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 Terminal	Ecrit	30		0.6		
Contrôle Continu	Contrôle Continu			0.4		

### 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

Élise Dargelos

✉ [Elise.Dargelos@bordeaux-inp.fr](mailto:Elise.Dargelos@bordeaux-inp.fr)

