



Présentation

Code interne : PAI7-PROAN

Description

Ce module a pour but d'étudier les caractéristiques physico-chimiques de la viande et des œufs, leurs évolutions au cours de la conservation et les principales technologies de transformation mises en œuvre.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	9,33h
----	----------------	-------

Pré-requis obligatoires

Cours de biochimie des semestres 5 et 6

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

- « L'œuf et les ovoproduits », JL. Thapon, CM Bourgeois, Tec et Doc, 1994
- « La technologie de la viande », Coriandre, Educagri éditions, 2009
- « Aliments et boissons », E. Vierling, Biosciences et Techniques, 2008
- « Biochimie Alimentaire », C. Alais, G. Linden, L. Miclo, Ed. Dunot, 2003
- « Science des aliments », Volume 2, R. Jeantet, T. Croguennec, P. Schuck, Tec et Doc, 2007

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			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			1		

Infos pratiques

Contacts

Élise Dargelos

✉ Elise.Dargelos@bordeaux-inp.fr