



## Présentation

**Code interne :** PA7TINTH

## Description

Appliquer les lois relatives aux transferts de chaleur dans une optique de dimensionnement de différents types d'échangeurs. Comprendre les phénomènes mis en jeu lors des opérations avec changement d'état (séchage)

## Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	19h
----	----------------	-----

## Syllabus

Les échangeurs : (8 créneaux)  
Géométrie des échangeurs et dimensionnement  
Distribution des temps de séjour  
Technologie des échangeurs  
Séchage : (6 créneaux)  
Séchage par ébullition et par entraînement  
Cinétiques de séchage  
Application à l'atomisation

## Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur

## Bibliographie

« Génie des procédés alimentaire : des bases aux applications », J. J. Bimbenet et all, Dunod, RIA ed 2002

## 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	60		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	60		1		

## Infos pratiques

### Contacts

Arnaud Erriguible

✉ [Arnaud.Erriguible@bordeaux-inp.fr](mailto:Arnaud.Erriguible@bordeaux-inp.fr)