



## Présentation

**Code interne :** PB5TPGLU

## Description

Analyser les glucides en solutions aqueuses pures par diverses techniques.  
Mettre en œuvre des texturants alimentaires.

## Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	2,66h
TP	Travaux Pratiques	8h

## Pré-requis obligatoires

Cours du module Aliments et nutrition  
Cours du module PB6GLUCI

## Syllabus

TP 1 : Analyse des glucides

Présentation des analyses effectuées en travaux pratiques (TD en promotion entière)

A travers diverses manipulations les étudiants sont amenés à identifier le glucide présent dans une solution inconnue et à déterminer sa concentration :

Hydrolyses chimiques et enzymatiques

Analyse réfractométrique

Dosage des sucres réducteurs : méthode colorimétrique au DNS

Dosage des sucres totaux : méthode colorimétrique à l'anthrone

Analyses polarimétriques des solutions

TP 2 : Texturants glucidiques

## Informations complémentaires

Biochimie et technologie des aliments

## 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 Continu	Compte-Rendu		2	0.5		

## Infos pratiques

### Contacts

Marguerite Dols-Lafargue

✉ [Marguerite.Dols@bordeaux-inp.fr](mailto:Marguerite.Dols@bordeaux-inp.fr)