



Présentation

Code interne : PAB6-TPMCA

Description

Se familiariser avec un laboratoire de microbiologie, son équipement et son fonctionnement. La séance d'application permet de réaliser des manipulations de numération et d'identification de microorganismes d'intérêt alimentaire (bactéries lactiques) et d'en démontrer les fonctionnalités spécifiques (capacités d'acidification, synthèse d'EPS et de bactériocine). La séance en journée continue permet l'acquisition de l'autonomie nécessaire pour la conduite et la gestion de projet en microbiologie alimentaire. Dans un temps imparti, les élèves doivent savoir définir des objectifs et mettre en œuvre les techniques adéquates pour les atteindre.

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	1,33h
TP	Travaux Pratiques	8h

Pré-requis obligatoires

PB6 MICA

Syllabus

Micro-organismes d'intérêt alimentaire « Bactéries lactiques »

Examen au microscope de différents genres et espèces présents dans différentes matrices alimentaires

Dénombrement (à partir d'un produit) et identification (Api)

Mise en évidence des propriétés suivantes : capacités d'acidification inhibition de pathogènes via la synthèse de bactériocines production d'EPS et incidence sur la texture.

Informations complémentaires

Bibliographie

Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire : Aliments. Produits cosmétiques. Eaux. Produits pharmaceutiques. 2007. DELARRAS Camille. Lavoisier. 476 p.

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	Participation Active			0.25		
Contrôle Continu	Compte-Rendu			0.75		

Infos pratiques

Contacts

Responsable module

Emmanuelle Poque

✉ Emmanuelle.Haro@bordeaux-inp.fr