



## Présentation

**Code interne :** PAB6-TPSAB

### Description

Mettre en œuvre différentes techniques de séparation et d'analyse des molécules vues en cours et les appliquer à des matrices alimentaires.

Interpréter les résultats expérimentaux obtenus

### Heures d'enseignement

TP	Travaux Pratiques	12h
----	-------------------	-----

### Pré-requis obligatoires

Cours de chimie du S5 (réaction radicalaire, réactivité de la fonction acide, et des doubles liaisons)

Cours de biochimie du S5

### Syllabus

Dosage colorimétrique à partir d'une matrice complexe comme un aliment : exemple des nitrites dans les produits carnés (M-L Jobin, TP 4h)

Visualisation du problème

Mise en œuvre de méthodes d'extraction/purification simples, couramment employées dans les méthodes normalisées.

Rédaction d'un protocole de type normalisation

Identification d'une huile végétale (E. Dargelos, M-L. Jobin, TP 8h)

Analyse de la composition de l'huile en acides gras en CPG

Quantification de sa teneur en alpha-tocophérol par RP-HPLC.

### Informations complémentaires

## Bibliographie

Biochimie de Harper, Muray, Granner, Mayes, Rodwell, Edition de Boeck  
Manuel des corps gras, A. Karleskind, J.P. Wolff, J.F. Guthmann, Tech et Doc, 1992

## 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 Intégral	Compte-Rendu		3	0.33		

## Infos pratiques

### Contacts

#### Responsable module

Marie-Lise Jobin

✉ Marie-Lise.Jobin@bordeaux-inp.fr