



Présentation

Code interne : PB6TPSAB

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

Élise Dargelos

✉ Elise.Dargelos@bordeaux-inp.fr