



Présentation

Code interne : PA6TRTHE

Description

Connaître et savoir appliquer les lois relatives aux transferts de chaleur et de matière. Comprendre les phénomènes de transferts couplés chaleur/matière. Comprendre et connaître les différents outils de cuisson industriels (four batch et continu direct ou indirect, extrudeuse, friture,..)

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	20h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Éléments de thermique, cours de 1^{ière} année (S5 et S6)

Syllabus

Les lois relatives aux transferts de chaleur et de matière
Introduction, les différents modes de transfert, exemples
Lois de Fourier et de Fick, régime stationnaire
Balance des flux de chaleur et bilan produit
Outils de cuisson industriels (rendement, apport raisonné d'énergie)
Vapeur d'eau surchauffée (VES comment l'utiliser)
Friture : les mécanismes de cuisson et d'imprégnation d'huile
Etude de cas

Informations complémentaires

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

Delphine Puyo

✉ Delphine.Lacanette@bordeaux-inp.fr