

Présentation

Code interne : PAIG-LAIT1

Description

Connaître les caractéristiques physico-chimiques générales du lait et de ses constituants et les principales technologies mises en œuvre dans la fabrication des produits laitiers en étant sensibilisé à l'organisation et à l'économie de la filière.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	23h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Biochimie semestre 5

Syllabus

Production laitière
Caractéristiques physico-chimiques générales du lait
Traitements technologiques du lait.
Matière grasse et technologie du beurre
Caséines et protéines du lactosérum
Technologie fromagère
Microbiologie de l'affinage des fromages
Valorisation des lactosérums
Economie de la filière

Informations complémentaires

Bibliographie

Lait et Produits laitiers. FM. Luquet, Tec et Doc 1990

Les produits industriels laitiers. M. Mahaut, R. Jeantet, G. Brule et P Schuck, Tec et Doc, 2000

Techniques de l'ingénieur

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	60		0.75		
Contrôle Terminal	Oral			0.25		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Laetitia Daury Joucla

✉ laetitia.daury-joucla@bordeaux-inp.fr