



Présentation

Code interne : PA6PORVE

Description

Dans le cas des céréales, il s'agit de connaître les caractéristiques des matières premières et des principes technologiques associés à leurs transformations.

Dans le cas des fruits et légumes, le cours présente les évolutions physiologiques et biochimiques post-récolte, et les technologies de conservation.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	28h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Bases de biochimie

Syllabus

Fruits et légumes : Intervention du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) Ludovic Mouret :4 interventions de 4 heures (12 créneaux)

Définition, origine et diversité

Biochimie et physiologie végétale

Technologie des fruits et légumes

Organisation et économie de la filière

Céréales : Anne-Marie Filloux (9 créneaux)

Anatomie et composition biochimique du grain de blé

Technologie de la meunerie.

Aspects biochimiques et technologiques de la panification

Maïs, Riz

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

Bibliographie

- « Biotransformation des produits céréaliers ». B. Godon, TEC et DOC 1991
- « Le grain de blé, composition et utilisation ». P. Feillet, INRA Edition 2000
- « Technologie des légumes ». Y. Tirilly, CM Bourgeois, TEC et DOC 1999
- « Technologie de la transformation des fruits ». G. Albagnac, P. Varoquaux et JC Montigaud, TEC et DOC 2002

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 en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

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

Ludovic Mouret

✉ Ludovic.Mouret@bordeaux-inp.fr