



Présentation

Code interne : PB6SPEC2

Description

Etre capable de :

décrire les spectroscopies optiques utilisées dans l'industrie agroalimentaire,
expliquer leurs bases théoriques et expérimentales,
choisir la meilleure méthode d'analyse spectroscopique pour résoudre un problème donné.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	12h
----	------------------	-----

Pré-requis obligatoires

Notions d'atomistique et de physique des ondes.

Syllabus

Introduction

Contexte industriel

Principes, technologies et applications industrielles des spectroscopies atomiques d'absorption et d'émission, des spectroscopies moléculaires d'absorption UV-visible et d'émission de fluorescence, de la spectroscopie moléculaire d'absorption infra-rouge.

Conclusion

Informations complémentaires

Chimie Physique et Analytique

Bibliographie

Spectroscopie, J. M. HOLLAS, Ed. DUNOD, PARIS (2003)

Analyse chimique, méthodes et techniques instrumentales modernes, F. ROUESSAC et A. ROUESSAC, Ed. MASSON, PARIS (1992)

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		1		sans document calculatrice autorisée

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		sans document calculatrice autorisée

Infos pratiques

Contacts

Lydie Bourgeois

✉ Lydie.Bourgeois@bordeaux-inp.fr