



Présentation

Code interne : PA7TINTH

Description

Appliquer les lois relatives aux transferts de chaleur dans une optique de dimensionnement de différents types d'échangeurs. Comprendre les phénomènes mis en jeu lors des opérations avec changement d'état (séchage)

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	19h
----	----------------	-----

Syllabus

Les échangeurs : (8 créneaux)
Géométrie des échangeurs et dimensionnement
Distribution des temps de séjour
Technologie des échangeurs
Séchage : (6 créneaux)
Séchage par ébullition et par entraînement
Cinétiques de séchage
Application à l'atomisation

Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur

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 - 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

Arnaud Erriguible

✉ Arnaud.Erriguible@bordeaux-inp.fr