



Présentation

Code interne : PAB5-TPGLU

Description

Analyser les glucides en solutions aqueuses pures par diverses techniques.
Mettre en œuvre des texturants alimentaires.

Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	2,66h
TP	Travaux Pratiques	8h

Pré-requis obligatoires

Cours du module Aliments et nutrition
Cours du module PB6GLUCI

Syllabus

TP 1 : Analyse des glucides
Présentation des analyses effectuées en travaux pratiques (TD en promotion entière)
A travers diverses manipulations les étudiants sont amenés à identifier le glucide présent dans une solution inconnue et à déterminer sa concentration :
Hydrolyses chimiques et enzymatiques
Analyse réfractométrique
Dosage des sucres réducteurs : méthode colorimétrique au DNS
Dosage des sucres totaux : méthode colorimétrique à l'anthrone
Analyses polarimétriques des solutions
TP 2 : Texturants glucidiques

Informations complémentaires

Biochimie et technologie des aliments

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 Continu	Compte-Rendu		2	0.5		

Infos pratiques

Contacts

Marguerite Dols-Lafargue

✉ Marguerite.Dols@bordeaux-inp.fr