



Présentation

Code interne : PB8TPPLT

Description

Appréhender le fonctionnement des principales installations pouvant être rencontrées dans les industries agroalimentaires et les éléments relatifs à leur dimensionnement. Connaître la mise en œuvre industrielle des procédés de conservation, d'extraction et de séparation à l'échelle pilote et les bases de leur extrapolation. Comprendre les interaction machines-produits et les relations entre les différentes opérations unitaires d'un procédé. Apprendre à gérer un planning et approcher les problématiques de production. Développer la rigueur, la méthodologie, l'autonomie et le travail en équipe.

Heures d'enseignement

| | | |
|----|-------------------|-------|
| TD | Travaux Dirigés | 1,33h |
| TP | Travaux Pratiques | 36h |

Pré-requis obligatoires

Ensemble des matières enseignées au département Biologie-Alimentation, plus particulièrement celles des thématiques STI et microbiologie industrielle.

Syllabus

Les élèves réaliseront des TP dans les trois thématiques (extraction, séparation, conservation) et vont voir différentes opérations unitaires relatives à ces thématiques. D'autres thématiques transverses seront également abordées. Les opérations unitaires actuellement considérées (et pouvant être modifiées) sont les suivants :

Conservation : pasteurisation, stérilisation, concentration et atomisation

Séparation : centrifugation, filtration frontale et membranaire

Extraction : extraction par solvant ou par CO₂ supercritique, râpage et pressage

Thématiques transversales : fermentation, panification.

Informations complémentaires

Sciences et Techniques de l'Ingénieur

Bibliographie

Polycopiés et documents distribués lors des séances de T.P.

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 | Oral | | | 0.75 | | |
| Contrôle Continu | Contrôle Continu | | | 0.25 | | |

Infos pratiques

Contacts

Raphaëlle Savoie

✉ Raphaelle.Savoie@bordeaux-inp.fr