

TP sur la biochimie de l'eau



Présentation

Code interne : PAI5-TPEAU

Description

Analyse de l'eau (teneur totale et activité de l'eau) dans les aliments.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	1,33h
TP	Travaux Pratiques	4h

Syllabus

Eau - Philippe VESCHAMBRE (1 créneau 1h20 TD + 1 TP 4h)

Détermination de la teneur en eau d'aliments simples (confiture, yaourts, farine) par différentes techniques (étuvage, lampe halogène). Détermination de l'Aw.

Informations complémentaires

Biochimie et Technologies alimentaires

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 Intégral	Compte-Rendu			1		

Infos pratiques

Contacts

Philippe Veschambre

✉ Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr