

# TP sur la biochimie de l'eau



## Présentation

**Code interne :** PA5TPEAU

## Description

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

## Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	1h
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](mailto:Philippe.Veschambre@bordeaux-inp.fr)