Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Analyse des aliments

Responsable	Descriptions	Informations
Michel RIGHEZZA michel.righezza@univ-amu.fr	Code : S47CH1A9 Nature : Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences Nombre de crédits :

LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

CONTENU

Chimie analytique appliquée aux aliments

- Introduction à la chimie analytique des aliments (Techniques d'extraction, Analyses nutritionnelles, Méthodologies et analyses en agroalimentaire)
- Analyse de composés volatiles dans les aliments par chromatographie en phase gazeuse (arômes, esters méthyliques d'acides gras, polluants organiques...)
- Les différentes techniques d'analyse de composés non-volatiles par chromatographie en phase liquide.
- Applications aux Composés de faibles masses moléculaires neutres, Composés ionisables ou ionisés, Macromolécules (emballages alimentaires, polysaccharides), Acides organiques, Sucres simples, Peptides et protéines, Composés très hydrophiles
- Savoir choisir une méthode d'analyse

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

Connaitre les constituants alimentaires, leur évolution de champ à la cellule ainsi que leur analyse.

MODALITÉS D'ORGANISATION

16h C + 10h TD

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 26 heures
- Cours magistraux: 16 heures
- Travaux dirigés: 10 heures

CODES APOGÉE

- SAEA18BJ [ELP]

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Aller sur le site de l'offre de formation...

Dernière modification le 10/02/2023