

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

Bases des sciences alimentaires

Responsable	Descriptions	Informations
Valerie DEYRIS valerie.deyris@univ-amu.fr	Code : S47XX1A9A Nature : Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences Nombre de crédits :

LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

CONTENU

1. Historique et évolution des sciences des aliments
2. Importance de l'eau en agro-alimentaire : l'activité de l'eau
3. Propriétés nutritionnelles des aliments : digestibilité, valeur biologique, score chimique, CEP, UPN, FCA, ANC...
4. Propriétés fonctionnelles des aliments
5. Chimie des constituants alimentaires : les groupes d'aliments
6. Principaux traitements technologiques des denrées alimentaires
7. Conséquences chimiques et biologiques des traitements technologiques
8. Chimie analytique appliquée aux aliments
9. Projet produit innovant

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

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

MODALITÉS D'ORGANISATION

48h C + 22h TD

VOLUME HORAIRE

- Volume total: 70 heures

CODES APOGÉE

- SAEAU17J [ELP]
- SAEAU17J [LIST]

M3C

Aucune donnée M3C trouvée

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[Aller sur le site de l'offre de formation...](#)



Dernière modification le 10/02/2023