

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

## Technologie alimentaire

Responsable	Descriptions	Informations
Valerie DEYRIS, LEGIER valerie.deyris@univ-amu.fr	Code : S47BI2A2  Nature :  Domaines : Sciences et Technologies	Composante : Faculté des Sciences  Nombre de crédits :

### LANGUE(S) D'ENSEIGNEMENT

Français

### CONTENU

1. Revue générale des procédés de stabilisation biologique des produits alimentaires
2. Techniques de conservation des produits alimentaires : La stabilisation des denrées alimentaires par la chaleur (stérilisation et pasteurisation)
3. Formulation
4. Additifs alimentaires
5. Emballage et packaging
  
6. Applications aux produits végétaux
  
7. Applications aux produits animaux
8. Biotechnologies et Bioconversion en alimentaire
9. Valorisation des agro ressources et déchets alimentaires en biocarburants

TD " Projet Produit Innovant " : Premiers essais techniques, adoption ou reformulation de l'idée ou du concept

### COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

Connaitre les principales technologies de transformation et de conservation en industrie alimentaire.

### MODALITÉS D'ORGANISATION

32h C + 32h TD

### VOLUME HORAIRE

### CODES APOGÉE

- SAEBU18J [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