

# Master Microbiologie

## Biotechnologies vertes et microbiologie alimentaire

### Informations

Composante : Faculté des Sciences

### Responsable

Michel FONS (enseignant)

### Langue(s) d'enseignement

Français

### Contenu

Utilisation des microorganismes dans la production alimentaire /Stratégies différentes selon la cible Homme/animal

Fermentation ( Panification, Ecosystèmes microbiens fromagers, etc...)

Les microorganismes "aliments "/Les microorganismes pour répondre aux besoins d'additifs (Acides aminés, arômes, enzymes ...)/Probiotiques et Prébiotiques

### Compétences à acquérir

Connaître les approches expérimentales associées à l'utilisation des micro-organismes dans le secteur agroalimentaire.

Présenter à l'oral un exposé scientifique

Mobiliser les connaissances des micro-organismes pour élaborer un projet de recherche dans le secteur agroalimentaire

Mettre en œuvre des approches expérimentales dans le cadre d'un projet de recherche finalisée

### Modalités d'organisation

Cours et TD sous forme de diaporama présentant la problématique générale de l'UE.

TD animés par les étudiants qui présenteront, en binômes, une problématique particulière proposée par les enseignants sous forme de commentaires d'articles.

### Bibliographie, lectures recommandées

références données en début d'année

### Pré-requis obligatoires

Microbiologie classique et moléculaire

Biochimie

Génétique bactérienne/ Biologie moléculaire

### Prérequis recommandés

Métabolisme et diversité microbiens

Biologie synthétique

Ingénierie métabolique et Bioprocédés

### VOLUME HORAIRE

- Volume total: 32 heures
- Cours magistraux: 4 heures
- Travaux dirigés: 28 heures

### Codes Apogée

- SMMCU33L [ELP]

### Pour plus d'informations

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



Dernière modification le 15/07/2024