

Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments

Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments

AGR102

Planning

| Période | Modalité |
|---|--|
| Information Indisponible - Information Indisponible | Formation ouverte et à distance (FOAD) |

CONDITIONS D'ACCES / PRÉREQUIS

Bac +2 dans les domaines des sciences du vivant ou de la chimie. L'UE BCA105 est un prérequis pour suivre cette UE mais il est possible de suivre les deux UE en parallèle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Faire acquérir les connaissances sur les réactions de dégradations subies par les aliments au cours de la fabrication ou de la conservation afin d'être en mesure de proposer des solutions pertinentes de conservation des denrées alimentaires.

COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de l'enseignement vous saurez distinguer les sources de dégradation des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments et serez capable de proposer des voies d'amélioration (formulation, procédé) pour l'amélioration de ces qualités.

Contenu de la formation

Nutrition (4h)

L'appareil digestif. Besoins nutritionnels et apports recommandés (RNJ, AJR et ANC). Méthodes d'analyse nutritionnelle. Transformation des aliments et qualité nutritionnelle (Index glycémique, facteurs anti-nutritionnels, traitements thermiques). L'équilibre alimentaire (PNNS, populations spécifiques, allergies et intolérances, étiquetage nutritionnel)

Oxydation des matières grasses dans les aliments (4h)

Différentes phases d'oxydation et produits formés. Méthodes d'évaluation. Réactivité des radicaux libres. Catalyseurs enzymatiques et non enzymatiques. Antioxydants. Thermodégradation des huiles de friture.

Brunissement (Réactions de Maillard et brunissement enzymatique) (5h)

Différentes phases et produits formés. Evaluation du brunissement. Conséquences technologiques et sensorielles. Exemples sur produits alimentaires. Différents paramètres du brunissement enzymatique, composés phénoliques et enzymes impliqués. Réactivité des quinones. Moyens de contrôle.

Introduction à l'analyse sensorielle (2h)

Mise en oeuvre d'une analyse sensorielle. Les tests consommateurs. Les profils, la cartographie des préférences.

Exercices dirigés (15h)

Mise en application des cours. Problèmes concrets d'analyse des conditions de conservation et des solutions envisageables face aux dégradations.

Utilisation de supports en langue anglaise pour certains de ces exercices.

Modalités de validation et d'évaluation

Contrôle continu: Contrôle de connaissances et de savoirs qui se déroule tout le long du temps de l'enseignement

Examen final: Examen final portant sur l'ensemble des connaissances et des savoirs de l'enseignement

Accompagnement et suivi:

Prise en charge des auditeurs inscrits à une unité d'enseignement, depuis l'inscription jusqu'au déroulement effectif de la formation.

Parcours

Cette UE est constitutive des diplômes suivants:

[{"code":"CC6100A","code_suivi":55,"date_debut_validite":"2018-09-01","date_fin_validite":"9999-08-31","date_limite_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}, {"code":"DIE6601A","code_suivi":383,"date_debut_validite":"2022-09-01","date_fin_validite":"9999-08-31","date_limite_utilisation":"9999-08-31","affichable":true}, {"code":"CYC8000A","code_suivi":214,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"2025-08-31","date_limite_utilisation":"2025-08-31","affichable":true}, {"code":"LG04001A","code_suivi":253,"date_debut_validite":"2024-09-01","date_fin_validite":"2025-08-31","date_limite_utilisation":"2025-08-31","affichable":true}]

ECTS: 3

| Volume Horaire indicatif | Financement individuel hors tiers financeur et CPF | Tarif de référence (Employeur) |
|--------------------------|--|--------------------------------|
| 27 heures | 250.00 | 560.00 |

Infos Pratiques

| Durée indicative | Modalité | Période | Date de début des cours | Date de fin des cours |
|------------------|----------|---------|-------------------------|-----------------------|
|------------------|----------|---------|-------------------------|-----------------------|

| | | | | |
|-----------|--|------------------|--------------------------|--------------------------|
| 27 heures | Formation ouverte et à distance (FOAD) | Premier semestre | Information Indisponible | Information Indisponible |
|-----------|--|------------------|--------------------------|--------------------------|

Dernière mise à jour: 02/07/2025 10:17:57