

# Option Agro Bio Santé : Produits et Procédés en Agro-alimentaire et Bio-industries



## Présentation

### Description

L'UE contient 2 éléments constitutifs (EC ou modules).

Le module "TP de technologie alimentaire" comprend deux séries de TP effectués dans des établissements associés : EIP à Toulouse et CTCPA à Auch.

Le module "Produits et Procédés" est dédié d'une part :

- à la description, la composition et l'élaboration des produits alimentaires divers. Chaque famille de produits est abordée : produits d'origine animale (lait, oeufs, viande, produits de la mer), produits d'origine végétale (produits céréaliers, l'amidon, les huiles, le sucre...) ainsi que les produits auxiliaires (additifs, édulcorants, arômes, colorants...).

Ce module apporte donc les bases de connaissance utiles à tout ingénieur travaillant avec les denrées alimentaires.

D'autre part :

- aux procédés spécifiques du secteur agro-alimentaire. C'est par exemple le cas de la cuisson-extrusion ou de l'extraction par fluide supercritique

Les aspects liés à l'emballage - conditionnement sont également abordés.

Contents:

This unit includes two sub-units called modules.

The "Products" module is dedicated to the description of the chemical nature and structure, the functional properties and the elaboration of various food products. Each product family is discussed: those of animal origin (dairy products, eggs, meat, seafood, honey,...), of plant origin (flour, bread, pasta, starch, edible oils, sugar ...) and auxiliary products (additives, sweeteners, aromas, dyes, ...).

The "Unit Operations and Processes" module is dedicated to the understanding of the specific manufacturing processes of the food and the bio-industry including packaging...A three-day practical course done at the technical centre for food products CTCPA in Auch provides an applied approach to complement the academic knowledge covered in class.