



Aliments et sécurité, notion de base



Présentation

Description

Introduction à la sécurité des aliments :

- Histoire des peurs alimentaires
 - Altérations des aliments
 - Emballages
-

Objectifs

Technologie-Qualité :

- Basses températures
 - Produits fermentés
 - Le lait : propriétés biochimiques et physico-chimique
 - Process crèmes glacées
 - Supports viande-poisson technologie qualité
 - Technologies membranaires
 - Additifs Traitements thermiques
 - Séchages
 - Fruits
-

Informations complémentaires

Responsable de l'UE :

Nathalie Chazal : nathalie.chazal@umontpellier.fr