



# UE Outils pour la Recherche, Analyse d'un Aliment + UEs à Choix



ECTS  
20 crédits



Composante  
Faculté de  
pharmacie

## Présentation

### Description

#### Rappel des problématiques liées à l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- risques biologiques et confinements, biofilms microbiens, OGM, fraudes...

#### Maîtrise des outils de recherche... :

- Techniques de détection, quantification et identification des micro-organismes :

\* dénombrements, microscopie, épifluorescence, cytométrie en flux, ATPmétrie, Q-PCR, puces à ADN...

- Techniques physico-chimiques : chromatographie, spectroscopie IR, rhéologie...

- Techniques immuno-enzymatiques et immuno-chromatographiques : ELISA, lateral-flowstrip...

#### ... et application à l'analyse des aliments :

- Lait : analyse bactériologique et recherche d'adultération

- Soda : analyse de la composition chimique

- Champignons, amidons : observations microscopiques

- Huître : détection et quantification du virus de l'hépatite A

#### Mise en place des normes d'assurance qualité :

- normes analytiques, échantillonnage, traitement statistique, validation de méthodes...

### Informations complémentaires

Responsable de l'UE

Marie-Thérèse Chateau : marie-therese.chateau@umontpellier.fr

### Liste des enseignements

UE Outils pour la Recherche, Analyse d'un Aliment	15 crédits
UEs à choix	5 crédits
Libre	5 crédits
Sécurité alimentaire des populations	5 crédits
Micronutriments et suppléments alimentaires	5 crédits