



Procédés biotechnologiques 2



Niveau d'étude
BAC +5



ECTS
2 crédits



Composante
Faculté des
Sciences

En bref

- **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- **Langue(s) d'enseignement:** Français
- **Méthode d'enseignement:** En présence
- **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

Optimiser la production de composés d'arôme par des procédés biotechnologiques. Savoir reconnaître des plantes aromatiques

Pré-requis nécessaires

Master 1 ICAP A&P ou formation équivalente

Présentation

Contrôle des connaissances

60% Contrôle terminal (2 sessions), 40% TP (écrit)

Description

Montrer l'intérêt de la biotechnologie dans l'obtention des arômes naturels. Valorisation des plantes.

Volumes horaires* :

CM : 8h

TP : 12h

Syllabus

Cours :

Cours : intérêt de la biocatalyse, rappel sur les voies de biosynthèse de composés d'arôme, obtention d'arômes par fermentation ou bioconversion (acides gras, esters, lactones, terpènes, caroténoïdes, norisoprénoïdes, glycosides, vanilline, 2-phényléthanol...), paramètres permettant d'augmenter les rendements en composés d'arôme, limitations actuelles et perspectives.

Objectifs

Acquérir des connaissances sur la production de composés d'arôme par voies biotechnologiques.

Identification et valorisation des plantes aromatiques.



TP : synthèse des esters par lipase immobilisée, influence du donneur d'acyle et de la nature de l'alcool. Identification des plantes aromatiques.

Informations complémentaires

Contact(s) administratif(s) :

Secrétariat Master Chimie

<https://master-chimie.edu.umontpellier.fr/>

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Alain MORERE

✉ alain.morere@umontpellier.fr

Lieu(x)

➤ Montpellier - Triolet