

- **UE ATHENS**
Année Universitaire 2018 - 2019

Structuration des Matériaux Alimentaires et Technologie (Massy, Salle K10)

Planning :

INTRODUCTION : Lundi 19 Novembre (**salle K10, 9h – 12h**), Delphine HUC-MATHIS
Accueil et cours introductif, organisation des groupes de TP et distribution des sujets de cas-concrets

ORGANISATION TP ET CAS-CONCRETS

		TP	Cas concret – Biblio Bibliothèque ou Salle K10
Lundi 19 Novembre	13h15 – 16h30	A1	A2, B1 et B2
Mardi 20 Novembre	8h30 – 12h	A1 et B1	A2 et B2
	13h15 – 16h30	A1, B1, A2	B2
Mercredi 21 Novembre	8h30 – 12h	A2 et B2	A1 et B1
	13h15 – 16h30	A2 et B2	A1 et B1
Jeudi 22 Novembre	8h30 – 12h		A1, A2, B1 et B2
	13h15 – 16h30		A1, A2, B1 et B2

A : crème dessert, B : génoise

EVALUATION

Vendredi 23 Novembre (salle K10, 8h – 16h) :

- 8h30** – 12h45 : Présentations orales des cas concrets (7 groupes, 2 x 15 min)
- 14h00 – 15h00 : Contrôle écrit avec documents autorisés
- 15h00 – 16h00 : Mise à jour des présentations orales

Blouse obligatoire en TP

Groupes A1 et A2 : Rendez-vous au laboratoire de l'équipe « Structuration des Produits par le Procédé (bât. C, RdJ). Le TP sera assuré par Delphine HUC-MATHIS

Groupes B1 et B2 : Rendez-vous à l'atelier « Baking » (Plateau FRECE) au fond à droite du plateau Nicolas Appert (bât. E, RdC). Le TP sera assuré par Sophie BERLAND

Bibliothèque en libre accès ou salle K10 à disposition

Liste des cas concrets :

1. Pâte à pain au cours du pétrissage puis de la cuisson
2. Compote de pomme
3. Chocolat
4. Surimi
5. Emulsion huile/eau (exemple vinaigrette)
6. Fromages à trous
7. Pâte fine de charcuterie (exemple jambon)
8. Yaourt brassé
9. Crème glacée

6 groupes de 2 et 1 groupe de 3 personnes = 7 groupes au total.

Mettre en évidence les éléments structuraux, les échelles pertinentes et les étapes clef pour les interactions ingrédients/procédés afin d'obtenir les propriétés fonctionnelles souhaitées pour ces différents produits alimentaires.