

CHIMIE DES ALIMENTS ET DES ALCOOKS



202-NF1-LG | 2-2-2 | COMPÉTENCE OGNF

PRÉALABLE(S) : 202-SN1-RE

OBJECTIF DU COURS

Ce cours vous permettra de découvrir le rôle clé de la chimie dans la transformation alimentaire et la fermentation alcoolique.



DESCRIPTION DU COURS

GLUCIDES • LIPIDES • PROTÉINES • ALCOOKS • TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES • FERMENTATIONS

Le cours *Chimie de l'alimentation* vous permettra d'acquérir les connaissances et de développer les habiletés et les attitudes relatives à l'étude de la chimie des aliments et des alcools.

Plus précisément, vous comprendrez le rôle clé de la chimie dans l'alimentation, que ce soit en lien avec la santé (prévention, nutrithérapie, molécules anticancéreuses) ou avec la création et l'exploration culinaire (gastronomie moléculaire). L'atteinte de cet objectif est appuyée par l'étude des principales classes de composés organiques impliquées en alimentation, soit les lipides, les glucides, les protéines et les alcools. Enfin, un projet final en transformation alimentaire permettra la création de nouveaux mets ou la mise au point de nouveaux procédés.

ACTIVITÉS PRATIQUES

Vous aurez l'occasion de découvrir tous ces concepts par l'entremise de différentes expériences de laboratoires. Par exemple, vous étudierez la caramélisation des sucres, l'émulsion d'une mayonnaise, la gélification, la mousse vaporeuse et la fermentation.



CHIMIE

