



202-NE3-LG

Chimie de l'alimentation



Comme nous sommes ce que nous mangeons, il y a présentement un intérêt grandissant pour les connaissances dans le domaine de l'alimentation que ce soit en lien avec la santé (prévention, nutrathérapie, molécules anticancéreuses) ou la création et l'exploration culinaire (gastronomie moléculaire).

Dans ce cours, l'étudiant approfondira les principales classes de composés organiques lui permettant de mieux comprendre les interactions impliquant des molécules biologiques importantes liées à l'alimentation tels les lipides, les glucides et les protéines.



Ce cours, créé sur mesure pour préparer les étudiants désirant poursuivre leurs études en **sciences de la santé**, favorise l'intégration de connaissances acquises principalement en biologie et en chimie tant sur le plan théorique que pratique où les étudiants réaliseront un projet multidisciplinaire en lien avec la chimie de l'alimentation telles l'extraction de molécules actives d'aliments ou la création de plats complexes en appliquant différentes techniques de la gastronomie moléculaire et l'harmonisation de ces plats à des vins basée sur la sommellerie moléculaire.

Ce cours permet de compléter l'atteinte des compétences :

00UU : Traiter un ou plusieurs sujets, dans le cadre des sciences de la nature, sur la base de ses acquis.

00UV : Appliquer une démarche scientifique dans un domaine propre aux sciences de la nature

