



UE4-Méthodes de contrôle qualité



Présentation

Description

Cours magistraux (16h)

Méthodes chimiques pour le contrôle qualité :

- Méthodes chromatographiques de contrôle
- Méthodes spectroscopiques de contrôle
- La métrologie dans les industries agroalimentaires

Statistiques utilisées en contrôle qualité.

Travaux dirigés (6h)

Méthodes chromatographiques

Méthodes spectroscopiques

Métrologie

Travaux pratiques (28h)

Détection des fraudes :

Etude de cas concret et méthodologie de détection de fraudes dans des aliments tels que le miel, le jus d'orange, le thé et le vin.

Validation de méthodes :

- Impact des paramètres de chromatographie sur le résultat (débit, phase mobile, phase stationnaire, nature de la colonne).



-Limite de détection, limite de quantification, répétabilité, reproductibilité...

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	16h
TD	Travaux Dirigés	6h
TP	Travaux Pratiques	28h

Pré-requis obligatoires

Chimie analytique de base. Notion de statistiques.

Syllabus

Le contrôle qualité est une préoccupation majeure, notamment au travers des méthodes d'analyse en tenant compte de leur validation, de la métrologie utilisée et plus largement de la garantie de fiabilité des résultats analytiques. Cette unité d'enseignement a pour objectif d'acquérir une bonne connaissance des principales méthodes analytiques employées au laboratoire, de leur fiabilité, mais également de connaître le contrôle des matières premières ainsi que le suivi de la fabrication et de la commercialisation des aliments.

Compétences visées

- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité en laboratoire.
- Connaître les méthodes de contrôle de la qualité des matières premières.
- Connaître les méthodes de contrôle de fabrication.
- Savoir comment garantir la fiabilité de résultats analytiques.

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon