



UE4 Utilisation des microorganismes en alimentation humaine et animale



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
6 crédits



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement

Présentation

Description

Un certain nombre de microorganismes (bactéries, champignons, eucaryotes unicellulaires) sont utilisées en alimentation humaine et animale. L'utilisation de ces microorganismes est strictement encadrée d'un point de vue réglementaire afin de s'assurer de l'innocuité de leur utilisation. Obtenir l'autorisation de l'utilisation d'une nouvelle espèce de microorganisme pour l'alimentation humaine ou animale est une étape très difficile pour les entreprises de ce secteur.

Programme :

Cours magistraux (28h)

Les différentes applications de microorganismes en alimentation humaine et animale. Importance économique (6h)

Microorganismes, alimentation et développement durable (2h)

Cadre réglementaire de l'utilisation des microorganismes en alimentation et santé (10h)

Les organismes génétiquement modifiés (4h)

Probiotiques en santé humaine/animale (6h)

Travaux dirigés (6h)

Veille bibliographique sur de nouveaux microorganismes d'intérêt pour l'agroalimentaire (6h).

Travaux pratiques (10h)

Propriétés immunomodulatrices de probiotiques (10h)



Objectifs

Connaître l'importance de l'utilisation des microorganismes en alimentation humaine et animale.

Connaître le cadre réglementaire qui régit l'utilisation des microorganismes en agroalimentaire.

Savoir faire une veille bibliographique.

Tester les effets de microorganismes in vitro sur des cellules en culture.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	28h
TD	Travaux Dirigés	6h
TP	Travaux Pratiques	10h

Compétences visées

Infos pratiques

Campus

› Campus de Dijon