



Fiche Module

MODULE : INDUSTRIE DES HUILES ET CORPS GRAS

Département : RAHTAA ...

Nom Responsable :
SAAIDIA Bouali.....

Type d'Enseignement :
Tronc Commun : (N)
Module spécifique : IAA, 3ème

Total Horaire : 28 h
Travaux dirigés : 0...h
Travaux pratiques : 10...h

Code :

Pré requis (intitulé du ou des module(s)) : Chimie alimentaire ; Microbiologie alimentaire, Transferts ; Opérations Unitaires

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :

- Connaitre en profondeur et maitriser:
- Situation de la branche oléicole
 - Nature chimique des huiles corps gras ; principales propriétés chimiques et physiques...
 - Techniques d'extraction des huiles végétales.....
 - Techniques d'extraction de l'huile d'olive et de l'huile de grignon
 - Raffinage des huiles brutes
 - Traitements particuliers : hydrogénation ; transésterification.....

Examen et durée de l'épreuve : 2heures, sans documents

Contenu :

- (voir plan du cours annexé)...

Intervenant (s) :

Cours : SAAIDIA bouali ; TP ?.....

Planification du cours : ...6...h/semaine

Besoin technique :

- salle Info (non)
- connexion Internet (non)
- Data show (oui)
- Autre (s) : rétroprojecteur

PLAN DU COURS

- I-** Introduction : Eléments d'économie oléicole.
- II-** Généralités sur les Corps Gras-Nature chimique des lipides.
- III-** Propriétés des Corps Gras :
Propriétés physiques
Principales propriétés chimiques.
- IV-** Isolement – Séparation – Analyse des Corps Gras.
- V-** Huilerie de graines.
- VI-** Huilerie d'olive.
- VII-** Raffinage des huiles.
- VIII-** Traitements particuliers : Hydrogénation, fractionnement – Transestérification , Margarines -
Sauces.
- IX-** Stabilité des Corps Gras : Oxydation – Antioxydants.