



Fiche Module

MODULE : TECHNIQUES D'ANALYSES ET DE CONTROLE EN IAA

Département : RAHTAA ...

Nom Responsable : Hajjem
Bechir

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

Total Horaire : 18 h
Travaux dirigés : 0...h
Travaux pratiques : 10...h

Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :
les techniques physico-chimiques de séparation, purification, identification et analyse
(qualitative, quantitative) des constituants des denrées alimentaires.

Examen et durée de l'épreuve 2 heures

Contenu :

La chromatographie :

Aspects généraux :

Généralités sur la chromatographie analytique
Chromatogramme
Modèle des plateaux
Coefficient de distribution de Nernst
Efficacité d'une colonne
Grandeur de rétention
Facteur de séparation
Influence de la vitesse de la phase mobile
Optimisation d'une analyse chromatographique
Chromatographie sur couche mince
Analyse quantitative par chromatographie (méthodes d'étalonnage externe et interne)
Classification des techniques chromatographiques

Chromatographie en phase gazeuse (CPG)

Chromatographie liquide haute performance (CLHP)

Les méthodes spectroscopiques :

Spectroscopie UV-Visible

Spectroscopie Infra rouge

Spectrométrie de masse

Résonance Magnétique nucléaire du proton

Intervenant (s) :

.....

Planification du cours :h/semaine

Besoin technique :

- salle Info (oui/non)
- connexion Internet (oui/non)
- Data show (oui/non)
- Autre (s) : à préciser