



Fiche Module
MODULE : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE II
Département : RAHTAA

Nom Responsable
Dr. Hanen BEN ISMAIL

Type d'Enseignement :
Tronc Commun : 2^e IAA
Module spécifique :

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

Code :

Pré requis (intitulé du ou des module(s)) : Microbiologie Générale

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

- De s'initier aux rôles des microorganismes dans la nature et dans les principaux secteurs : industriel, médical, pharmaceutique, énergétique, agricole et surtout agroalimentaire ;
- Connaître les principaux microorganismes utiles d'intérêt industriel et leurs applications

Examen et durée de l'épreuve

2 h

Contenu :

- Rôles des microorganismes
 - Les microorganismes en agriculture et en agronomie
 - Les microorganismes en santé, notions de probiotiques, prébiotiques, symbiotiques,
 - Les microorganismes et l'énergie
- Production d'enzymes par les microorganismes
- Rôle des microorganismes dans les produits fermentés
 - Les produits laitiers fermentés : fromage, yaourt, beurre, lben, raieb
 - Les produits carnés et de pêche fermentés
 - Les boissons fermentés : vin, bière
 - Les légumes fermentés : fromage, yaourt, beurre, lben, raieb
 - La panification
- Les principaux microorganismes utiles et leurs applications industrielles
 - Les levures
 - Les moisissures
 - Les bactéries lactiques
 - Les bactéries acétiques
 - Les bactéries corynéformes
 - Les bactéries solvantogènes
 - Les actinomycètes
- Notions de biorémediation et de biotransformation et biodégradation des polluants par les microorganismes

Intervenant (s) :

Dr. Hanen Ben Ismail

Planification du cours : 4h/semaine au cours du 2^e trimestre de la deuxième année

Besoin technique :

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