

5.0 crédits	30.0 h + 22.5 h	1q
-------------	-----------------	----

Enseignants:	Gijs Laurence ; Daniel Heide-Marie ; Collin Sonia (coordinateur) ; Mélotte Laurent ;
Langue d'enseignement:	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés :	<p>Le cours développe les aspects biochimiques du processus brassicole suivants : étude de l'orge et des réactions enzymatiques qu'il subit, enzymologie de la germination, activités enzymatiques lors du brassage, physiologie de la levure de brasserie, voies métaboliques de la levure en fermentation et en garde, floculation.</p> <p>Au travers de travaux pratiques, l'étudiant se familiarisera avec les principales manipulations relatives à la levure brassicole et aux processus de fabrication d'une bière.</p>
Acquis d'apprentissage	<p>L'objectif du cours est de développer une connaissance et une attitude critique vis-à-vis des principales étapes du processus brassicole faisant intervenir des mécanismes biochimiques.</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p>
Contenu :	<p>Etude de l'orge et des réactions enzymatiques qu'il subit, enzymologie de la germination, activités enzymatiques lors du brassage.</p> <p>Physiologie de la levure de brasserie, voies métaboliques de la levure en fermentation et en garde, floculation. La biochimie levurienne sera enseignée en gardant toujours à l'esprit les objectifs brassicoles recherchés.</p> <p>Au travers de travaux pratiques, l'étudiant se familiarisera avec les principales manipulations relatives à la levure brassicole et aux processus de fabrication d'une bière.</p>
Autres infos :	<p>Pré-requis : Biochimie</p> <p>-</p> <p>Evaluation : Examen écrit évaluant l'acquis théorique mais aussi la capacité à appréhender un système aussi complexe qu'une bière.</p> <p>Rapports de travaux pratiques.</p> <p>Support : Power point</p>
Cycle et année d'étude :	<p><a href="#">&gt; Master [120] bioingénieur : sciences agronomiques</a></p> <p><a href="#">&gt; Master [120] bioingénieur : chimie et bio-industries</a></p> <p><a href="#">&gt; Master complémentaire en génie brassicole</a></p>
Faculté ou entité en charge:	AGRO