

Filière : Technologie Alimentaire



Sigle : CHIALI

Option : Chimie alimentaire

Niveau : Master

Prérequis :

Débouchés :

Il s'agit d'un programme diplômant fortement orienté vers la chimie analytique qui, avec le programme de licence en chimie alimentaire, couvre le contenu de la formation de l'APOLmCh.

Le diplôme du programme de maîtrise permet donc d'utiliser le titre professionnel de "chimiste alimentaire".

À l'issue du programme de maîtrise en chimie alimentaire, des perspectives s'ouvrent dans le contrôle des aliments, dans les laboratoires commerciaux et dans l'industrie alimentaire. D'autres domaines d'activité possibles sont offerts par les industries pharmaceutiques et cosmétiques ainsi que par les institutions de recherche privées et publiques.

Description :

Le programme interdisciplinaire de maîtrise en chimie alimentaire approfondit et élargit les compétences et les aptitudes existantes. L'objectif est de développer des stratégies durables pour fournir à la société des aliments sains et sûrs.

Quel est l'objet de ce programme d'études?

Le programme interdisciplinaire de maîtrise en chimie alimentaire adopte une approche globale afin de garantir l'approvisionnement en aliments sains et sûrs à l'avenir. Elle prend donc en compte l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur alimentaire, de la production à la préparation en passant par la transformation et le conditionnement.

Le cours est axé sur la connaissance des ingrédients générés lors de la transformation et de la préparation des aliments et sur leur analyse au niveau moléculaire. Il est consacré à la question de savoir comment la composition moléculaire des aliments peut être influencée par une intervention ciblée dans les processus concernés. Ceci est dans l'esprit de la protection préventive des consommateurs. Le cours porte également sur la législation alimentaire, la toxicologie alimentaire et l'assurance qualité.

Qualité et compétences :

À l'issue du programme de maîtrise en chimie alimentaire, vous disposerez d'une connaissance approfondie et détaillée des domaines des denrées alimentaires, des cosmétiques, des biens de consommation, des produits du tabac, des aliments pour animaux et de leurs matières premières d'un point de vue chimico-analytique, technologique et juridique. Vous serez en mesure de comprendre et d'évaluer les réactions essentielles lors de la transformation et de la préparation des aliments au niveau moléculaire en ce qui concerne la formation des propriétés valorisantes telles que l'odeur, le goût, la couleur et la texture d'un aliment. Vous serez également familiarisé avec les procédures analytiques utilisées pour évaluer la qualité des aliments dans le cadre du contrôle, de l'industrie et de la recherche.

Vos connaissances vous permettront de développer et d'appliquer des procédures pour influencer les propriétés essentielles d'un aliment. Vous serez donc en mesure de travailler de manière autonome sur des questions complexes, de formuler des objectifs et de communiquer vos résultats d'une manière adaptée au groupe cible.

Vous remplissez ainsi tous les domaines exigés par le règlement de formation et d'examen de l'État (APOLmCh), qui correspond à la deuxième partie de l'examen d'État.