

Chimie : couleur, odeur, saveur

ECTS
3 crédits

Composante
Sciences Fondamentales et Appliquées

Présentation

Description

Les enseignements aborderont, entre autres, les thèmes suivants : les pigments et les peintures, des teintures textiles aux teintures capillaires, la luminescence, le parfum, les huiles essentielles, les arômes, les additifs alimentaires, les édulcorants et les sucres...

Objectifs

L'objectif est de permettre aux étudiants d'acquérir une culture générale dans les domaines de la chimie dont sont issus les produits du quotidien ayant trait à la couleur (pigments, peintures, teintures textiles ou capillaires...), aux odeurs (parfums, huiles essentielles...) ou à la saveur (arômes, sucres...). Une meilleure connaissance de cette chimie des « sens » permettra par ailleurs aux étudiants de découvrir les domaines d'activité liés aux industries de ces produits et d'appréhender les divers métiers qui en découlent.

Heures d'enseignement

Chimie, couleur, odeur, saveur	TD	20h
-----------------------------------	----	-----

Informations complémentaires

Licence n'ayant pas accès à cette UEO : mention **chimie**

Infos pratiques

Lieu(x)

Poitiers-Campus