



BIOTECHNOLOGIES

FERMENTEURS ET FERMENTATIONS

OBJECTIFS

Présenter les problèmes théoriques et pratiques liés à la mise en oeuvre de la microbiologie industrielle.

A l'inscription, le participant précisera l'option choisie pour la première journée du stage:

- Option 1: introduction à la microbiologie industrielle
- Option 2: actualisation des connaissances en génie des procédés

CONTENU PÉDAGOGIQUE

/ JOURNEE OPTIONNELLE

OPTION 1 : INTRODUCTION À LA MICROBIOLOGIE INDUSTRIELLE

Matériel biologique : bactéries, champignons, levures

Croissance microbienne (courbe de croissance,...)

OPTION 2 : ACTUALISATION DES CONNAISSANCES EN GÉNIE DES PROCÉDÉS

Transfert de chaleur

Transfert de matière dans un fermenteur

Aération et agitation

/ TRONC COMMUN DE LA FORMATION

CROISSANCE ET REPRODUCTION

Moyens d'études

Expressions mathématiques

vitesses spécifiques, rendements, productivités, bilan matière,

modélisation (Monod, inhibition), exemples d'application

TRANSFERT DE MATIÈRE DANS UN FERMENTEUR – AÉRATION – AGITATION



DURÉE

4.5 jours
32 heures



SESSIONS

- 13 - 17 (am) novembre



LIEU

Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2295 € HT



PUBLIC CONCERNÉ

Ingénieurs,
Pharmaciens,
Techniciens Supérieurs

EXOTHERMIE DE LA CULTURE

MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE

EXTRAPOLATION

LES FERMENTEURS

Différents types

Avantages et inconvénients

Les critères de choix

Dimensionnement – Extrapolation

Maintenance

STÉRILITÉ DES FERMENTEURS – STÉRILISATION – TRANSFERTS STÉRILES

APPLICATIONS

Production de biomasse

Production de protéines : enzymes, protéines à usage thérapeutique

Production de vaccins

Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

Campus Saint-Paul – Bâtiment F • 10, Place des Archives – 69002 LYON

04.72.32.50.60

