



BIOTECHNOLOGIES

INTRODUCTION A LA FERMENTATION

OBJECTIFS

Aborder la croissance bactérienne pour comprendre les technologies de fermentation industrielle.
Apprendre à conduire une fermentation au laboratoire.
Les participants devront posséder des notions d'asepsie, et les bases de mathématiques suffisantes (fonction logarithmique).

CONTENU PÉDAGOGIQUE

/ THÉORIE

LE MATÉRIEL BIOLOGIQUE

Souches microbiennes : bactéries, levures, moisissures...
Nutrition et croissance

CONDUITE DE FERMENTEURS

CINÉTIQUES

Production de biomasse
Production de métabolites
Consommation de substrats

SYNTHÈSE DES COURBES DE PRODUCTION ET CALCULS

Analyse des différentes courbes de production
Calculs des grandeurs représentatives de la culture
Calculs de rendements – Productivité

APPLICATIONS INDUSTRIELLES DE LA FERMENTATION

FERMENTEURS INDUSTRIELS ET MAINTENANCE

/ TRAVAUX PRATIQUES



DURÉE

4.5 jours
32 heures



SESSIONS

- 28 mai - 1 (am) juin 20



LIEU

Lyon



FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

2 265 € HT



PUBLIC CONCERNÉ

Techniciens ou toute personne voulant aborder la mise en œuvre et la conduite de la fermentation

Conduite de fermenteurs

Suivi d'une culture en fermenteur : production de biomasse et/ou production de métabolite

Matériel biologique : bactérie et/ou levure

Suivi physico-chimique : pH, température, oxygène

Suivi microbiologique : estimation de la biomasse

Suivi biochimique : suivi substrat/métabolite

Etude de quelques dysfonctionnements



Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

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

04.72.32.50.60