

HEPN UR BIOTECHNOLOGIES/AGRO- ALIMENTAIRES

Domaine(s) de compétence(s)

- Physique, chimie, mathématiques & sciences de la terre
 - Sciences de la terre & géographie physique
- Sciences du vivant
 - Agriculture & agronomie
 - Biologie végétale (sciences végétales, sylviculture, mycologie...)
- Sciences du vivant
 - Biochimie, biophysique & biologie moléculaire

Compétence(s) détaillée(s)

Pôle fromager, technique d'immunologie, technique de fermentation, technique d'analyse sensorielle, microbiologie et biochimie, normes sanitaires, de qualité, de traçabilité.

Équipement(s)

- Chromatographie en phase liquide à haute performance couplé à un détecteur fluorimétrique (HPLC)
- Chromatographe en phase gazeuse couplé à un spectromètre de masse (GC/MS)
- Fromagerie et équipements utiles
- laboratoires d'expérimentation
- fermes
- champs d'essais
- Spectromètre d'absorption atomique Four Graphite
- Spectromètre d'absorption atomique Flamme
- Micro-onde digest MARS1
- Fluorimètre
- deux Spectromètres Infrarouge IFTR (un sélénium et un diamant)
- Fibertec (analyseur de fibres / celluloses)
- deux Minéralisateurs Kjeldahl
- deux Distillateurs dont Kjeldahl et un Buchi
- Appareil PCR
- 600 m² de laboratoires

Mots-clefs

Biotechnologie, Immunologie, Analyse sensorielle, microbiologie, Laiterie, Brasserie, meunerie, Fromagerie, sucrerie