# LES PROTEINES, BIOCHIMIE, STRUCTURES, PROPRIETES ET APPLICATIONS

**REF. FO PRO INI - 3 jours (21 heures)**

**OBJECTIFS** : ***Maîtriser les notions de bases de la biochimie et des phénomènes biochimiques susceptibles d'intervenir dans l'industrie agro-alimentaire et ses procédés industriels : biotechnologies, fermentations, enzymologie, génétique, ...***

**Sessions en 2026 à Paris :**
28-29 octobre

**Inter/Intra**

**Public :**
Techniciens et ingénieurs n'ayant pas de formation particulière dans cette branche ou soucieux de remettre à jours ces notions.
Toute personne travaillant en relation avec l'industrie agro-alimentaire

**Prix :**
1 200 € H.T.

**Déjeuners :**
Offerts

## PROGRAMME

◆ **L'importance des protéines dans les systèmes vivants**

◆ **La complexité structurale des protéines et ses effets sur les fonctions qu'elles assurent**

◆ **La structure des protéines**
Structures primaire, secondaire, tertiaire et quaternaire
La structure spatiale de protéines et sa représentation
Stabilité et dénaturation des protéines
Modification post-traductionnelles des protéines

◆ **Les méthodes d'analyses et de prédiction de la structure protéique**

◆ **Propriétés physico-chimiques des protéines**

◆ **Les différents rôles assurés par les protéines**
Catalyse et processus métaboliques (enzymes), transfert d'énergie, l'expression du gène, transport de solutés à travers les membranes biologiques, communication cellulaire, reconnaissance moléculaire, système immunitaire, …

◆ **Les protéines et leur importances dans l'industrie pharmaceutique et industrielle**

◆ **Les méthodes de purification des protéines**

◆ **La production de protéines**
Les protéines recombinantes et les protéines de synthèse

ATOMER
**Formation Continue - N° d'organisme de formation : 11 95 06 332 95**
**Tél : +33 (0)6 52 34 17 63 / 09 63 21 44 25 - E-mail : contact@atomer.fr**
**13, rue de la Coque F-95410 GROSLAY**