



16 JUN 2019

Corrigé type 31-170.

c. Suite aux plaintes des consommateurs, un beurre à odeur repoussante a été retiré de la vente. Quelles explications pouvez-vous apporter ? (1pt)

⇒ Présence d'une flore lipolytique et une flore coagulytique dans le lait.

⇒ La combinaison des produits de la coagulyse avec ceux de la lipolyse donne des composés à odeur repoussante.

d. Dans quel cas peut-on parler de fraude sur la qualité du lait ? citez les conséquences (1.5pts)

⇒ E.M. cas d'addition volontaire de substances antimicrobiennes (antibactériennes, ex. AB) dans le but de réduire la charge bactérienne du lait et le qualifier de bonne qualité.

⇒ Conséquences ⇒ le lait ne coagule pas ⇒ on ne peut obtenir des sous-produits de lait fermentés ⇒ yaourt, fromage etc.

- Lors de l'analyse d'une conserve peu acide d'apparence plate, on a remarqué un pH abaissé et liquéfaction du contenu. Que suspectez-vous ? (1pts)

Floc sou ⇒ *Bacillus stearothermophilus*

e. Quelles analyses microbiologiques appliquées pour un échantillon d'eau minérale ? (1.5pts)

Absence de CTT dans 250 ml

Absence de STF du groupe D dans 250 ml.

Absence de ASR dans 250 ml.

f. Quand peut-on parler de QMS d'un plat cuisiné ? (1.5pts)

QMS: Qualité microbiologique satisfaisante si

tous les dénombrements sont inférieurs à 3m avec Abs. *Salmonella*

m = Valeur limite minimale = Nbr de germes/ml.