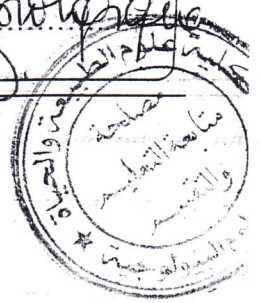


Nom & prénom :

Corrige type

Note :

F.C. Microbiologie
3LMD



Epreuve de moyenne durée : Assurance et Contrôle de qualité - Session normale

Partie I (10.5pts) : Répondre par vrai (V) ou faux (F), aux affirmations suivantes :

1. La qualité technique doit identifier les causes de dégradation d'un produit lors de sa conservation
2. La qualité commerciale est l'ensemble des bonnes pratiques de fabrication, de stockage et de distribution
3. La qualité commerciale est liée au nombre de germes présent dans l'aliment qui altère les paramètres organoleptique du produit avant sa DLUO
4. La qualité organoleptique et de conservabilité d'un aliment réfrigéré, est estimée par sa flore psychrotrophe
5. L'autocontrôle des produits alimentaires par le producteur ne s'applique que pour les produits alimentaires d'origine animale
6. Une denrée alimentaire peu calorique répond à la qualité nutritionnelle de certains consommateurs
7. La microscopie est une surestimation de la flore viable dans un échantillon
8. Tout échantillon prélevé pour analyse doit être transporté au laboratoire sous réfrigération
9. L'écouvillonnage et rinçage sont utilisés lors de l'échantillonnage des liquides alimentaires
10. Les broyeurs à pots et à tiges donnent de bons résultats avec les produits gras
11. Le diluant doit assurer la survie des germes sans apporter de variations qualitative et quantitative
12. La multiplication des germes avant certaines analyses, est souhaitée
13. Une conserve de confiture est soumise à un double étuvage lors du contrôle
14. La réduction du BM est une méthode rapide pour estimer la charge bactérienne du lait cru
15. La présence de "lacténines" fausse le contrôle du lait cru à la vente
16. La mesure des variations du potentiel d'oxydo-réduction est employée pour l'estimation de la flore totale aérobie des viandes, des produits de mer et des légumes destinés à la congélation
17. L'activité phosphatasique est proportionnelle au nombre de bactéries lactiques viables, elle est utilisée pour la détermination de la qualité du lait
18. Le virage des colorants sous l'action de métabolisme microbien, est détectable par spectrophotométrie ou fluorométrie
19. Les germes butyriques sont responsables du gonflement tardif des fromages
20. La recherche des entérovirus dans l'eau est importante mais ne figure dans aucun schéma d'analyse
21. L'absence de streptocoques du groupe D, est exigée uniquement dans les eaux thermales utilisées pour les soins

16 JUN 2019

Partie II :

- a. La nature des germes obtenus en test de stérilité permet de déterminer la nature du défaut du test de stabilité (2pts)

Culture 4 : si germes thermosensibles \Rightarrow Recontamination
après stérilisation par le biais de l'eau de refroidissement
si germes thermotolérants \Rightarrow défaut de stérilisation

- b. La particularité lors de la recherche de Salmonella et Vibrio dans les eaux (1pt)

Des échantillons d'eau destinés à la recherche de ces germes doivent subir deux enrichissements successifs.

17
17