

Université d'Oum El Bouaghi
Faculté des sciences exactes et des sciences de la nature et de la vie
Département des sciences de la nature et de la vie

Corrigé-type du contrôle de la matière :
Contrôle des produits de la microbiologie industrielle

Réponses :

1- 1,5 pnt

- a- Garantir une bonne qualité hygiénique et marchande ;
- b- Minimiser les pertes ;
- c- Garantir un bon rendement.

2- 3 pnt

- a- Fermentation homo/hétérolactique. *Lactobacillus*,
- b- Protéolyse. *Flavobacterium*,
- c- Lipolyse. *Pseudomonas*,

3- 3,5 pnt

- a- Pouvoir invasif. *Salmonella*,
- b- Entérotoxine. *Staphylococcus aureus*,
- c- Toxine neurotrophe. *Clostridium perfringens*
- d- Histidine décarboxylase

4- 3 pnt

- a- Physique. Fibres,...
- b- Chimique. Substance pyrogènes.
- c- Microbiologique. Microorganismes.

**5- Principe 2 : identification des points critiques à maîtriser. Lyophilisation. Mesures préventives + Q1+Q2
2.5 pnt**

6- Principe 3 : établissement des seuils critiques autour de chaque CCP. Valeurs de température pendant la lyophilisation. 1 pnt

7- 2 pnt

Lisse, imperméables, sans fissures, avec un minimum d'anfractuosités.

8- Thermogravimétrique/thermovolumétrique. Évaporation de l'eau 1,5 pnt

9- Soxhlet. Les lipides sont solubles dans les solvants organique et insoluble dans l'eau. 1 pnt

10- Lane-Eynon. Le pouvoir réducteur des sucres. 1 pnt