

Q3. Que signifie les termes suivants :

1) Revivification = Activation = Réanimation des Myorg après un traitement de conservation par congélation ou lyophilisation à l'aide de milieux d'enrichissement (Ref polycopie)

2) Système HACCP

Hazard Analysis critical control point.
= une démarche pour déterminer les points critique au niveau du contrôle au cours de la production, elle consiste à maîtriser le risque et établir des actions correctives

3) UFT : unité Formant trouble.
unité de calcul des colonies sur milieu liquide.

Q4. Dans les méthodes de numération directes, le comptage direct consiste à utiliser :

- 1) compteur de particules
- 2) cellule de Thomas
- 3) Malassez

Q6. Une culture bactérienne a donné une réaction Catalase+

1. Quel est le type de paroi de ces cellules bactériennes

1) G⁺ positif

2. Identifier cette culture

ELLR peut être

Microcoques ou Staphylocoques

3. Est-il possible que cette culture soit Coagulase+ ?

dans le cas où la colonie soit une staphylococcus il est possible qu'elle soit coagulase+ juste si c'est une Staphylococcus aureus

Q1. Pour quel intérêt doit-on faire régulièrement un contrôle microbiologique pour tous les produits consommables ?

- pour contrôler et maintenir la qualité hygiénique et technologique du produit afin qu'il soit toujours sûr et conforme
- pour les produits stabilisés il faut contrôler la stabilité et la stabilité (efficacité du traitement de conservation) et la salubrité
- pour les produits frais il faut contrôler la sécurité et la salubrité du produit.

14

Q2. La qualité d'un produit est déterminée par certains caractères, lesquelles ? Expliquez

- les caractères organoleptiques Ex. saveurs
- les caractères nutritionnels Ex. valeur d'un produit
- les caractères économiques Ex. environnementale Ex. produit
- les caractères écologiques Ex. environnement

8.11

14.5

et la qualité hygiénique → Ex. salubrité

et la qualité technologique → Ex. salubrité