

Corrigé type : Santé et sécurité alimentaire (2023/2024)
Master II Ch. A. & E./SM. Univ OEB

I.

1. La contamination des denrées alimentaires peut avoir lieu suivants deux modes.

➤ 1^{ier} mode : Contamination initiale

Un exemple : Denrée contaminée dès l'origine (matière première)

➤ 2^{ème} mode : Contamination secondaire

Un exemple : Un seul exemple à donner

1. Etat de santé (ex. : manipulation d'une denrée par un porteur de germes)

2. Défauts d'hygiène corporelle.

3. Défauts de propreté du matériel.

4. Introduction d'éléments extérieurs (par l'air via les poussières, ou par les emballages) Les mouches, les rongeurs.

2. DJA : Dose Journalière Admissible.

C'est une estimation de la quantité de cet additif dans les aliments ou l'eau de boisson, pouvant être ingérée quotidiennement pendant toute une vie, sans effet préjudiciable sur la santé.

3. Les cinq membres permanents « P.5 » de l'ONU.

La Chine, les États-Unis, la France, le Royaume-Uni et la Russie.

II. QCM

1. Le glutamate ou E621 est :

- Un colorant employé dans de nombreuses confiseries.
- Un additif alimentaire qui peut entraîner des troubles de l'appétit.
- Un exhausteur de goût employé pour stimuler l'appétit.
- Un additif alimentaire qui peut provoquer des lésions précancéreuses au niveau de l'intestin.

2. Les personnes qui sont en faveur de l'utilisation des OGM confirment que :

- Les agriculteurs modifient depuis toujours les plantes qu'ils cultivent.
- Parmi les avantages qu'offrent les aliments GM ; la résistance aux ravageurs et aux maladies.
- Le maïs génétiquement modifié provoque un taux de mortalité élevé chez les chenilles du monarque.

3. Un parasite :

- Est un micro-organisme unicellulaire sans noyau.
- Est un organisme animal ou végétal.
- Se nourrit strictement aux dépens d'un organisme hôte d'une espèce différente.

4. Les pectinases :

- Sont des micro-organismes unicellulaires avec noyau.
- Permettent d'éviter la gélification des pectines.
- Sont des enzymes utilisées pour briser les parois cellulaires du maïs BT.
- Permettent d'obtenir un jus clair.

III.

Bien que certains additifs soient considérés comme indispensables dans la production de la plupart des aliments, il existe des exceptions où leur utilisation n'est pas nécessaire.

Par exemple, les produits *Bio* ne sont pas totalement dénués d'additifs, mais ils en contiennent beaucoup moins et peu d'entre eux seraient potentiellement problématiques. Sur les 50 additifs autorisés dans les produits bio, seulement 7 pourraient potentiellement poser problème pour la santé. Il est donc ici plus facile et plus sain de manger bio...

De plus, certains aliments naturels tels que les fruits et légumes frais ne nécessitent pas l'ajout d'additifs alimentaires pour améliorer leur goût ou leur texture.