

MEDJOU DJ Hacène/microbiologie/Semestre 6/Microbiologie alimentaire/SECTION 01								
Matricule	Note	Absent	Absence Justifiée	Observation	Section	Groupe		
232334006801	13.38					SECTION 01/Groupe 01		
232334029906	13.84					SECTION 01/Groupe 01		
232334041320	13.03					SECTION 01/Groupe 01		
232334093208	13.28					SECTION 01/Groupe 01		
232335272820	12.28					SECTION 01/Groupe 01		
232334029508	13.72					SECTION 01/Groupe 01		
212134001136	0.0	OUI				SECTION 01/Groupe 01		
232334038711	13.09					SECTION 01/Groupe 01		
232334347306	12.91					SECTION 01/Groupe 01		
232334092609	14.47					SECTION 01/Groupe 01		
232334093619	13.22					SECTION 01/Groupe 01		
232334097111	14.16					SECTION 01/Groupe 01		
232334052503	12.34					SECTION 01/Groupe 01		
232334077111	13.78					SECTION 01/Groupe 01		
232334044717	13.63					SECTION 01/Groupe 01		
232334017319	13.28					SECTION 01/Groupe 01		
232334016418	13.97					SECTION 01/Groupe 01		
232334005506	13.06					SECTION 01/Groupe 01		
232334006910	12.78					SECTION 01/Groupe 01		
232334016017	13.59					SECTION 01/Groupe 01		
232334039609	14.38					SECTION 01/Groupe 01		
232334029605	13.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334019416	13.66					SECTION 01/Groupe 01		
232334020011	13.47					SECTION 01/Groupe 01		
222234046101	12.88					SECTION 01/Groupe 01		
232334019303	13.94					SECTION 01/Groupe 01		
222234041217	13.97					SECTION 01/Groupe 01		
232334098108	14.03					SECTION 01/Groupe 02		
232334040710	12.78					SECTION 01/Groupe 02		
232334017902	12.38					SECTION 01/Groupe 02		
232334040106	13.56					SECTION 01/Groupe 02		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--	--	--

MEDJOU DJ Hacène/microbiologie/Semestre 6/Microbiologie alimentaire/SECTION 01								
Matricule	Note	Absent	Absence Justifiée	Observation	Section	Groupe		
232334006801	13.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334029906	7.5					SECTION 01/Groupe 01		
232334041320	5.25					SECTION 01/Groupe 01		
232334093208	5.5					SECTION 01/Groupe 01		
232335272820	6.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334029508	4.5					SECTION 01/Groupe 01		
212134001136	0.0	OUI				SECTION 01/Groupe 01		
232334038711	6.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334347306	6.25					SECTION 01/Groupe 01		
232334092609	11.5					SECTION 01/Groupe 01		
232334093619	11.0					SECTION 01/Groupe 01		
232334097111	3.25					SECTION 01/Groupe 01		
232334052503	7.0					SECTION 01/Groupe 01		
232334077111	5.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334044717	7.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334017319	7.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334016418	7.0					SECTION 01/Groupe 01		
232334005506	8.5					SECTION 01/Groupe 01		
232334006910	4.0					SECTION 01/Groupe 01		
232334016017	4.25					SECTION 01/Groupe 01		
232334039609	4.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334029605	5.0					SECTION 01/Groupe 01		
232334019416	1.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334020011	16.5					SECTION 01/Groupe 01		
222234046101	5.75					SECTION 01/Groupe 01		
232334019303	10.5					SECTION 01/Groupe 01		
222234041217	7.5					SECTION 01/Groupe 01		
232334098108	10.25					SECTION 01/Groupe 02		
232334040710	9.0					SECTION 01/Groupe 02		
232334017902	3.25					SECTION 01/Groupe 02		
232334040106	7.0					SECTION 01/Groupe 02		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--	--	--

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--	--

MEDJOU DJ Hacène microbiologie/Semestre 6/Microbiologie alimentaire/Groupe 01							
Matricule	Note	Absent	Absence Justifiée	Observation	Section	Groupe	
232334006801	13.38				SECTION C	Groupe 01	
232334029906	13.84				SECTION C	Groupe 01	
232334041320	13.03				SECTION C	Groupe 01	
232334093208	13.28				SECTION C	Groupe 01	
232335272820	12.28				SECTION C	Groupe 01	
232334029508	13.72				SECTION C	Groupe 01	
232334038711	13.09				SECTION C	Groupe 01	
232334347306	12.91				SECTION C	Groupe 01	
232334092609	14.47				SECTION C	Groupe 01	
232334093619	13.22				SECTION C	Groupe 01	
232334097111	14.16				SECTION C	Groupe 01	
232334052503	12.34				SECTION C	Groupe 01	
232334077111	13.78				SECTION C	Groupe 01	
232334044717	13.63				SECTION C	Groupe 01	
232334017319	13.28				SECTION C	Groupe 01	
232334016418	13.97				SECTION C	Groupe 01	
232334005506	13.06				SECTION C	Groupe 01	
232334006910	12.78				SECTION C	Groupe 01	
232334016017	13.59				SECTION C	Groupe 01	
232334039609	14.38				SECTION C	Groupe 01	
232334029605	13.75				SECTION C	Groupe 01	
232334019416	13.66				SECTION C	Groupe 01	
232334020011	13.47				SECTION C	Groupe 01	
222234046101	12.88				SECTION C	Groupe 01	
232334019303	13.94				SECTION C	Groupe 01	
222234041217	13.97				SECTION C	Groupe 01	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

--	--	--	--	--	--	--	--

- 1-Donner comment est défini un aliment ? **(1pts)**.
- 2-Donner les principaux groupes d'aliments avec chacun, le rôle qu'il apporte à l'organisme ? **(3pts)**
- 3- Donner comment sont divisés les bactéries lactiques (donner les principaux groupes), quels sont les types de fermentations (exemples de souches) et par quoi se distinguent les uns des autres ? Donner leur importance, rôle et utilité dans la santé ? **(3,5pts)**
- 4- Un paramètre est lié au pouvoir respiratoire des microorganismes, comment est-il appelé ? Donner son unité de mesure ? A quel niveau se développent les différents types de microorganismes dans les aliments ? Donner et Expliquer avec exemple. **(2,5pts)**
- 5- Distinguer les bactéries qui se multiplient à de basses températures ? Donner leur nom et les températures de multiplication avec un exemple au moins de chaque type ? **(2,0pts)**
- 6- Des bactéries intéressantes et utiles dans les industries alimentaires qui portent le nom en relation avec le substrat dégradé, donner 3 groupes avec le produit de dégradation obtenu ? **(2,pts)**
- 7- Quel est le mécanisme d'action des produits chimiques et biologiques utilisés pour la conservation des aliments ? **(1,5pts)**
- 8- Expliquez la putréfaction et la protéolyse et donner des exemples de germes et d'aliments touchés par ces actions? **(1,5 pt)**
- 9- Dans une analyse d'un produit alimentaire solide, vous avez trouvé dans deux boîtes de Pétriensemencées par des dilutions de 10^{-3} 96 colonies, et dans la 10^{-4} 73 colonies. Cet ensemencement a été réalisé en surface. Le critère m du produit est égal à 10^2 et le M 10^3 ? Pour comparer vos résultats faites vos calculs selon la formule : $N = \Sigma c/1,1 * V * d$. et trouver le nombre d'ufc de ces microorganismes par unité de mesure du produit, comparer avec les normes et donner l'interprétation adéquate ? **(3pts)**

Bon courage / Responsable de la matière Dr. MEDJOUDJ Hacène (Maître de Conférences « A »)

- 1-Donner comment est défini un aliment ? **(1pts)**.
- 2-Donner les principaux groupes d'aliments avec chacun, le rôle qu'il apporte à l'organisme ? **(3pts)**
- 3- Donner comment sont divisés les bactéries lactiques (donner les principaux groupes), quels sont les types de fermentations (exemples de souches) et par quoi se distinguent les uns des autres ? Donner leur importance, rôle et utilité dans la santé ? **(3,5pts)**
- 4- Un paramètre est lié au pouvoir respiratoire des microorganismes, comment est-il appelé ? Donner son unité de mesure ? A quel niveau se développent les différents types de microorganismes dans les aliments ? Donner et Expliquer avec exemple. **(2,5pts)**
- 5- Distinguer les bactéries qui se multiplient à de basses températures ? Donner leur nom et les températures de multiplication avec un exemple au moins de chaque type ? **(2,0pts)**
- 6- Des bactéries intéressantes et utiles dans les industries alimentaires qui portent le nom en relation avec le substrat dégradé, donner 3 groupes avec le produit de dégradation obtenu ? **(2,pts)**
- 7- Quel est le mécanisme d'action des produits chimiques et biologiques utilisés pour la conservation des aliments ? **(1,5pts)**
- 8- Expliquez la putréfaction et la protéolyse et donner des exemples de germes et d'aliments touchés par ces actions? **(1,5 pt)**
- 9- Dans une analyse d'un produit alimentaire solide, vous avez trouvé dans deux boîtes de Pétriensemencées par des dilutions de 10^{-3} 96 colonies, et dans la 10^{-4} 73 colonies. Cet ensemencement a été réalisé en surface. Le critère m du produit est égal à 10^2 et le M 10^3 ? Pour comparer vos résultats faites vos calculs selon la formule : $N = \Sigma c/1,1 * V * d$. et trouver le nombre d'ufc de ces microorganismes par unité de mesure du produit, comparer avec les normes et donner l'interprétation adéquate ? **(3pts)**

Bon courage / Responsable de la matière Dr. MEDJOUDJ Hacène (Maître de Conférences « A »)

