

Université : Larbi Ben M'Hidi, Oum el Bouaghi
Faculté : Institut des sciences et techniques et appliquées (ISTA)
Département : Génie Biologique
Niveau : L3 (2024/2025)
Module : **Corps Gras et Dérivés**

Corrigé type

QUESTION 1 (12 points): cocher la bonne réponse

1. le point de fusion:

A) diminue quand la longueur de la chaîne diminue.

2. Quel est le rôle du séchage dans la conservation des graines oléagineuses ?

B) Réduire l'humidité pour empêcher le développement de microorganismes.

3. Quelle opération est essentielle pour éviter une coloration verdâtre de l'huile d'olive ?

C) Effeillage

4. Que se passe-t-il lorsque de l'eau acidulée est ajoutée à l'huile brute ?

B) Les phospholipides précipitent et forment des mucilages

5. Comment les acides gras libres sont-ils éliminés de l'huile ?

C) En formant des savons insolubles

6. Quels défauts peuvent être causés par la présence de cires dans l'huile ?

b) Décoloration et trouble

c) Flocons et dépôts

7. Quel est l'effet du conditionnement thermique sur l'extraction ?

C) Il agit directement sur le rendement d'extraction

8. Quel paramètre est mesuré pour contrôler le procédé d'hydrogénation ?

B) L'indice d'iode

9. Quels composés peuvent se former en raison d'une hydrogénation incomplète ?

B) Acides gras « trans » et composés intermédiaires

10. L'oxydation est favorisée lorsque: c d

C) $L'AW > 0,2$.

D) Une forte concentration en oxygène.

11. Quel est l'effet d'un refroidissement rapide de la crème sur la texture du beurre ?

C) Il donne un beurre à texture ferme

12. Quel élément influence sur la couleur du beurre ?

A) Bêta-carotène