

Corrigé type : Examen de Qualité Nutritionnelle

Partie 1 : QCS (Questionnaire à Choix Simple (une seule bonne réponse) (12pts)

1. Selon la définition AFNOR, la qualité d'un aliment correspond à : A. Son prix sur le marché B. Sa valeur nutritionnelle uniquement C. Son aptitude à satisfaire l'utilisateur ✓ D. Sa durée de conservation	7. Quelle viande est la plus riche en fer héminique : A. Poulet B. Mouton C. Bœuf D. Foie ✓
2. Parmi les composantes suivantes, lesquelles sont invisibles pour le consommateur ? A. Saveur et service B. Sécurité et santé ✓ C. Rêve et régularité D. Technologie et éthique	8. Quel type de lait a une conservation la plus longue ? A. Lait cru B. Lait pasteurisé C. Lait UHT ✓ D. Lait écrémé
3. L'affirmation « c'est plus cher donc sûrement meilleur » correspond à : A. Une loi économique B. Un raisonnement scientifique C. Un biais cognitif ✓ D. Une norme de qualité	9. Quelle est la principale fonction biologique du lait chez les mammifères ? A. Hydrater l'organisme B. Fournir des glucides pour l'énergie C. Assurer la croissance grâce aux protéines et au calcium ✓ D. Faciliter la digestion des fibres
4. Quel couple « qualité – exemple » est correct ? A. Sécurité – emballage attractif B. Service – facilité de préparation ✓ C. Rêve – absence de microbes D. Santé – prix bas	10. Les protéines végétales peuvent représenter jusqu'à 50 % de la ration protéique car : A. Elles sont riches en cholestérol B. Elles apportent tous les acides aminés essentiels sans déficit C. Elles ne sont pas associées aux acides gras saturés ✓ D. Leur valeur biologique est supérieure aux protéines animales
5. Quelle technique de conservation ne modifie pas la valeur nutritionnelle de la viande ? A. Fumage B. Congélation ✓ C. Salaison D. Stérilisation	11. L'index glycémique faible correspond à : A. Une absorption rapide du glucose B. Une glycémie postprandiale élevée C. Une digestion lente des glucides ✓ D. Une forte teneur en sucres simples
6. Quelle est la principale protéine du lait de vache ? A. Albumine B. Myoglobine C. Caséine ✓ D. Hémoglobine	12. La principale fonction des protéines est : A. Énergétique B. Plastique (construction) ✓ C. Hydrique D. Thermique

Tableau 1 – Analyse des dimensions de la qualité (4pts)

Situation	Dimension dominante de la qualité (4S)
Absence de salmonelles	Sécurité
Enrichissement en fer	Santé
Goût apprécié par le consommateur	Saveur
Facilité de conservation et d'usage	Service

Tableau 2 : Groupes alimentaires (4pts)

Groupe	Aliments principaux	Apport dominant
I	Lait et dérivés	Protéines et calcium
II	Viandes, poissons, œufs	Protéines et lipides
III	Matières grasses	Lipides
V	Fruits et légumes crus	Vitamines, minéraux