

Niveau : 3^{ème} année Licence
 Date : 15-01-2026 -9h-10h30'-

Responsable de la matière : Dr. SANAH I.
 Année universitaire : 2025/2026

Nom & prénom :

Examen UEF1: Viandes & produits carnés

Partie I / : (16.75pts)

1- Quel est le rôle de la myoglobine dans le muscle? (0.5pts)

la myoglobine. Ce pigment, qui renferme du fer, a pour rôle de stocker dans le muscle l'oxygène apporté par l'hémoglobine du sang.

2- Sachant que vous avez un veau qui pèse 100 kg, avec un rendement de carcasse de 60 % , calculez le poids de la carcasse obtenu.

1- Poids de la carcasse = Poids vif x rendement du veau/100=(100 kg x60)/100=60kg (1 pts)

2- Le rendement de carcasse varie selon : l'âge, la race et leur état physique (0.75 pts)

- Si la perte en poids en ressuage égale à 8%, dans ce cas-là calculez le poids de la carcasse.

60 kg.....100%

1- ?8% = 4.8 kg (perte en ressuage)...donc le Poids de la carcasse est : (1 pts)

60-4.8=55.2 kg.

2- Le tissu conjonctif joue un double rôle dans la tendreté de la viande, expliquez. (1 pts)

Le tissu conjonctif augmente la dureté de la viande à l'état cru alors qu'il la réduit considérablement à l'état cuit car il se transforme en gélatine.

3- Remplissez le tableau suivant :

Etapes de la transformation de muscle en viande (0.75)	Principales caractéristiques
1-..... L'état pantelant	1- le muscle est vivant et flasque 2-La musculature demeure excitable/survie du système nerveux 3-pH est normal (0.75pts)
2- La rigidité cadavérique La rigor mortis	1-Les muscles deviennent inextensibles 2-les axes osseux sont difficiles à déplacer les uns par rapport aux autres/La graisse se solidifie 2-le pH de la viande va s'abaisser /la circulation sanguine étant stoppée, 3-anaérobiose.Plus le pH du muscle diminue, plus le muscle devient dur. (0.75pts)
3- Etat de maturation	1- réactions chimiques ou biochimiques de nature enzymatiques 2-l'élaboration des qualités organoleptiques 3-Les changements structuraux associés à l'attendrissage (0.75pts)

5- Complétez le tableau ci-après : (1.25 pts)

Qualité organoleptique de la viande	Le ou (les) composant (s) biochimique (s) responsable(s)
La couleur	Protéines solubles (myoglobine)
La jutosité	L'eau
La tendreté	Protéines musculaires insolubles
La flaveur	Sucre+lipides
Le gout	Lipides+protéines (solubles et insolubles)

6- Quelle est la différence entre la viande fraîche et un produit craté ? (0.5pts)

La Viande Fraîche :C'est la viande qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que le froid.

Le Produit Craté (Produit à base de viande) :C'est un produit transformé où la viande n'est plus considérée comme "fraîche" car elle a subi un traitement qui a modifié sa structure interne

7- Citez les principales étapes de la chaîne d'abattage d'ovins. (1.5pts)

Arrivée des animaux et stabulation/Mise à mort/Saignée/L'arrachage du cuir /Eviscération/Fente/Visite post-mortem/Douche et pesée/Ressuage/découpage/stockage/expédition.

8- Complétez le tableau ci-après : (1.5 pts)

	DFD (Dark, firm, dry)	PSE (pale, soft, exudative)
Caractéristiques de la viande	sombre, collante, poisseuse, fiévreuse.	pâle, exsudative, et plus claire que la normale, aspect mou, flasque et humide car elle a un faible pouvoir de rétention d'eau
Le pH	supérieur à 6 au lieu de 5,5/5,7.	chute trop rapide du pH qui descend à 5,1/5,2.
Le type de viande concernée	la viande de bœuf.	la viande de porc.

9- Citez les étapes principales de la mise en conserve de poissons ? (1.5pts)

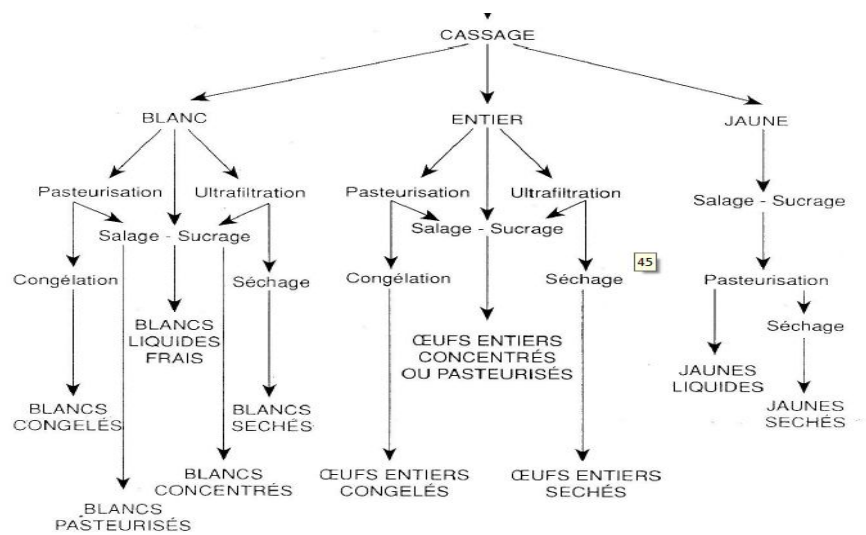
étêtage et éviscération***lavage *** saumurage *** parage*** cuisson***emboîtage remplissage de la boîte ***sertissage des boîtes *** stérilisation à l'autoclave

10- Expliquez les origines de contamination de la viande ? (1.25pts)

➤ contamination ante mortem : (Les animaux malades)

➤ contamination post mortem :ateliers de découpe, l'environnement : matières fécales, peau, instruments, manipulateurs, les bactéries intestinales

11- Schématisez deux diagrammes de fabrication (conservation) des ovo-produits pour le blanc d'œuf. (2pts)



Bon Courage...