

1) Les Additifs alimentaires à éviter en préférence pendant la grossesse : Cochez la ou les réponses justes.

- A. Acide benzoïque
- B. Butylhydroxytoluène (BHT)
- C. Acide folique
- D. Acide ascorbique
- E. Erythrosine

2) Parmi les propositions suivantes, laquelle (lesquelles) est (sont) juste (s) ?

- A. Le dioxyde de soufre est recherché dans les crevettes
- B. Les sulfites peuvent provoquer des réactions allergiques, surtout chez les personnes asthmatiques
- C. Le sorbitol a un pouvoir sucrant entre 100 et 500
- D. L'EDTA et l'acide phosphorique sont des antioxydants qui séquestrent les métaux
- E. L'acide benzoïque a une saveur anisée

3) A propos des *Clostridium perfringens* : Cochez la ou les réponses justes

- A. Ce sont de gros bacilles à Gram+, aérobies stricts
- B. La sécrétion de neurotoxine est liée à la sporulation du germe
- C. Leur température optimale de croissance est de 45°C
- D. Contaminent surtout les aliments riches en protéines
- E. Provoquent des diarrées et des douleurs abdominales avec fièvre

4) Parmi les propositions suivantes, laquelle (lesquelles) est (sont) juste ?

- A. La viande rouge est un aliment le plus souvent mis en cause dans la toxoplasmose.
- B. Les bactéries peuvent se développer dans les produits alimentaires ayant une $A_w < 0,70$.
- C. Le *Bacillus cereus* produit une toxine émétique thermolabile
- D. La croissance de *Clostridium botulinum* est favorisée par les nitrates et les nitrites.
- E. La putrescine est une amine biogène aliphatique

5) A propos du sorbitol : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Est un édulcorant intense
- B. Modifie le pH de la pulpe dentaire
- C. Est transformé en fructose au niveau du foie
- D. Est indiqué dans le traitement symptomatique de la constipation
- E. C'est un agent réducteur, oxydant, catalytique sous pression ou par réduction

6) Dans les services de soins, l'eau propre est utilisée pour : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Le nettoyage des gastroscopes
- B. Le nettoyage des arthroscopes
- C. Le nettoyage des fibroscopes bronchiques
- D. Le lavage chirurgical des mains
- E. Le nettoyage des ostéoscopes

7) A propos de l'eau d'hémodialyse (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Elle doit présenter une qualité physico-chimique constante
- B. Elle doit satisfaire, au minimum, aux exigences de la Pharmacopée Européenne
- C. Est une eau stérile en façon versatile délivrée par la pharmacie
- D. Est obtenue par osmose inverse
- E. Est utilisée à des fins techniques

8) A propos des *Staphylococcus aureus* : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. L'utilisation du milieu de GIOLITTI-CANTONNI est recommandé pour les produits laitiers.
- B. Leurs isoléments se fait sur le milieu de SLANETZ
- C. Provoquent des céphalées et des douleurs abdominales avec fièvre
- D. Ne peuvent se développer dans les laits concentrés
- E. Les entérotoxines staphylococciques ont une activité dite « superantigène »

9) Les amidons modifiés : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Sont intégrés à des yaourts à la place des corps gras
- B. Ce sont des acidifiants
- C. Ce sont des édulcorants
- D. Maintiennent la fraîcheur et préviennent la dégradation des aliments
- E. Sont autorisés dans la préparation des produits bio

10) A propos des corps gras alimentaires : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Sont des précurseurs de prostaglandines
- B. Acide palmitique est un acide gras saturé
- C. Les acides gras trans sont présents dans la matière grasse laitière
- D. Les acides gras saturés ne s'oxydent qu'à partir de 60°C
- E. L'acide linoléique est un acide gras insaturé à 20 atomes de carbone

ResiPharmaTM

11) L'indice de peroxyde d'une matière grasse : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Habituellement bas de 0,5 à 2 dans les corps gras usuels
- B. Représente sa teneur en acide butyrique
- C. Permet de mesurer le degré d'insaturation des acides gras
- D. Est le nombre de meq d'oxygènes fixes par 1kg de matière grasse
- E. Les peroxydes réagissent en milieu acide avec le KI avec libération d'iode

12) A propos des altérations alimentaires : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. L'altération de type nécrose (des fruits et légumes) est causée par des moisissures
- B. L'histidine (contenue dans la chair du poisson) se transforme en histamine si le poisson n'est pas réfrigéré immédiatement après sa capture
- C. L'altération biochimique, des produits laitiers, est une hydrolyse enzymatique des acides gras saturés
- D. Le verdissement de la viande est provoqué par E. coli
- E. Le surissement des viandes est provoqué par des bactéries protéolytiques non putréfiantes

13) A propos de l'altération des viandes : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. Le verdissement de la viande est lié à la production d'eau oxygénée et d'H₂S qui modifient la myoglobine
- B. Les dégradations aérobies qui touchent la surface de la viande sont rapides et limitées
- C. Le surissement est une dégradation anaérobie de la viande emballée sous vide
- D. Au cours de la première étape de la putréfaction de la viande, on note généralement un dégagement de gaz nauséabonds
- E. Les ptomaines sont des substances aminées toxiques formées au cours de la putréfaction des protéines animales

14) 5g de farine sont soumis à une incinération à 900°C pendant 10-15min. le poids de résidu sec obtenu est de 0,03g, quelle sera la teneur en cendres de 100g de farine desséchée, sachant que le taux d'humidité est de 13% ?

- A. 0.00689%
- B. 0.60%
- C. 0.0689%
- D. 0.689%
- E. 6.896%

$$\frac{0,03 \times 100}{5} = \frac{100}{100 - 13} \times 100$$

0,6 0,689 → 19

15) Lequel (lesquels) de ces paramètres ne suit (suivent) pas la variation du taux d'extraction d'une farine ?

- A. L'azote total ✓
- B. L'humidité ✓
- C. Les cendres ✓
- D. Les lipides ✓
- E. Le gluten

TEP →

16) L'acidité de la farine est un paramètre qui varie en fonction : (Cochez la ou les réponses justes)

- A. De l'humidité
- B. Du taux d'extraction
- C. De la teneur en lipide
- D. De l'état de conservation
- E. De la teneur en azote total

17) Un désinfectant est plus efficace lorsque : (cochez la ou les réponses justes)

- A. La teneur de l'eau en matière en suspension est ≤ 1mg/l
- B. La température de l'eau varie de 0 à 30°C
- C. Il est peu soluble dans l'eau
- D. Il est utilisé à une concentration très élevée
- E. Il possède un effet rémanent

18) A propos de la désinfection de l'eau par les rayons UV : (cochez la ou les réponses justes)

- A. Ne peuvent être utilisés pour une eau de turbidité très élevée
- B. Les microorganismes sont exposés à un rayonnement UV-B
- C. Ils conduisent à une production importante de sous produits de désinfection
- D. Ils stoppent la duplication de l'ADN des microorganismes
- E. Ils sont utilisés surtout pour la désinfection des eaux de piscines

19) Parmi les propositions suivantes, laquelle (lesquelles) est (sont) correcte(s) ?

- A. Les PCB sont de puissants inducteurs enzymatiques
- B. Les aflatoxines possèdent un fort pouvoir œstrogénique
- C. La DJA est exprimée en mg/kg d'aliment
- D. Le BPA se forme principalement au cours du fumage et des traitements thermiques des aliments
- E. Le pigment de cacao est un édulcorant non autorisé à la consommation humaine

20) Parmi les propositions suivantes, laquelle (lesquelles) est (sont) correcte(s) ?

- A. Les mycotoxines contaminent exclusivement les céréales
- B. Les ochratoxines sont de puissants néphrotoxiques
- C. Le TCDD peut se retrouver dans les aliments suite à un relargage à partir de l'emballage
- D. La pyrolyse du glucose conduit à la formation des composés volatils responsables du goût du rancissement
- E. La DJA n'est pas applicable aux substances cancérigènes

ResiPharmaTM

tre questionnaire

A ☒

B ☐

Hydro-Bromatologie

2^{ème} EMD

	A	B	C	D	E
Q1	☒	☒	☐	☐	☒
Q2	☒	☒	☐	☐	☐
Q3	☐	☐	☒	☒	☐
Q4	☒	☐	☐	☐	☒
Q5	☐	☐	☒	☒	☒
Q6	☒	☐	☐	☒	☒
Q7	☒	☒	☐	☒	☐
Q8	☒	☐	☐	☐	☒
Q9	☒	☐	☐	☐	☐
Q10	☒	☐	☒	☒	☐
Q11	☐	☐	☐	☒	☒
Q12	☒	☒	☐	☐	☒
Q13	☒	☐	☒	☐	☒
Q14	☐	☐	☐	☒	☐
Q15	☐	☒	☐	☐	☒
Q16	☐	☒	☒	☒	☐
Q17	☒	☐	☐	☐	☒
Q18	☒	☐	☐	☒	☐
Q19	☒	☐	☐	☐	☒
Q20	☐	☒	☐	☐	☒



Dr. LARBI NABIL
Pharmacien Maître Assistant
Hydro-Bromatologie