

Nom :

Prénom :

EMD3

Cocher la ou les bonnes réponses (cocher dans la grille ci-jointe)

1. Lors d'un dosage d'un échantillon du miel à 10% par la méthode de Bertrand, quelles sont les formes dosées :

- ☒ a. Les sucres réducteurs uniquement.
- ☐ b. Les sucres non réducteurs uniquement.
- ☐ c. Les sucres réducteurs et non réducteurs.
- ☐ d. Le saccharose.
- ☐ e. Aucune réponse n'est juste.

ResiPharmaTM

2. La pasteurisation du miel

- ☒ a. Elle est contrôlée par le dosage du 1'hydroxyméthylfurfural HMF.
- ☐ b. Elle est contrôlée par la détermination de la conductivité du miel.
- ☐ c. C'est un traitement obligatoire.
- ☒ d. Elle a l'avantage de détruire les levures, et la refonte des microcristaux de glucose.
- ☐ e. Aucune réponse n'est juste.

3. Les paramètres qui donnent des informations sur l'origine botanique du miel sont :

- ☐ a. l'acidité.
- ☒ b. le pH.
- ☒ c. La conductivité.
- ☐ d. L'hydroxyméthylfurfural HMF.
- ☐ e. Aucune réponse n'est juste.

4. L'altération alimentaire :

- Ⓐ
- a. Elle peut se manifester par le changement des propriétés organoleptiques des aliments.
 - b. Les agents d'altération sont toujours d'ordre microbiologique.
 - c. Est une réaction toujours indésirable dans les aliments.
 - d. Elle est influencée par plusieurs facteurs intrinsèques et extrinsèques.
 - e. Aucune réponse n'est juste.

5. Toxi-infection à staphylocoque :

- a. Nature protéique détruite par la chaleur.
- b. Nature protéique détruite par l'acidité gastrique.
- c. Endotoxine résistante à la chaleur.
- d. Endotoxine résistante à l'acidité gastrique.
- e. Aucune réponse n'est juste.

6. La listériose :

- a. C'est une infection rare due à *Listeria enterocolitica*.
- b. C'est une toxi-infection due à une bactérie - spécifiquement entéropathogène.
- c. La bactérie responsable est productrice de toxine capable de résister à la chaîne du froid.
- d. Elle peut être responsable d'un accouchement prématuré chez les femmes enceintes infectées.
- e. Aucune réponse n'est juste.

7. La recherche du *Clostridium perfringens* dans un aliment :

- a. Le milieu utilisé est le PCA (Milieu peptone-extrait de levure).
- b. Le milieu utilisé est le TSC inoculé par étalement à la surface.
- c. Le milieu utilisé est le TSC incubé en aérobie à 37°C.
- d. Après incubation dans le milieu de culture approprié, formation de colonies noirâtres due à l'oxydation des sulfites SO_3 et libération de H_2S .
- e. aucune réponse n'est juste.

8. Identification du type toxique du *clostridium botulinum* après injection du surnageant de ce centrifugat mélangé avec les sérums antibotuliques A, B, C et D chez les souris séparément, on a constaté la mort de toutes les souris à l'exception du tube qui a reçu le sérum antibotulique C.

- Ⓐ a. C'est le type A.

ResiPharmaTM

b. C'est le type B

☒ c. C'est le type C

d. C'est le type D

e. c'est l'absence de B ou D.

9. La recherche des salmonelles dans les aliments :

a. L'étape de préenrichissement est indispensable et elle est réalisée dans du l'eau peptonée tamponnée.

b. L'étape de préenrichissement est indispensable et elle est réalisée avec le diluant.

c. L'étape de préenrichissement est indispensable et elle est réalisée dans de l'eau peptonée alcaline.

d. Salmonella typhi se sont : glu+ , suc+ , H₂S+ , gaz-

e. aucune réponse n'est juste.

10. Une stérilisation insuffisante des conserves peut se manifester par :

a. Un bombage des boîtes.

☒ b. La présence de germes résistants à la chaleur.

c. Une modification du pH.

d. Un test de stabilité douteux.

e. aucune réponse n'est juste.

11. Un examen de stérilité des conserves comporte :

a. Recherche et dénombrement de la flore mésophile aérophile revivable (germes totaux).

b. Recherche et dénombrement de la flore test de contamination fécale.

c. Recherche de germes pathogènes.

d. Recherche des levures et moisissures.

e. aucune réponse n'est juste.

12. Les altérations alimentaires et température :

a. La température est un facteur intrinsèque qui influence le développement des microorganismes.

b. Les psychrotrophes sont des micro-organismes qui se développent à des températures allant de 0 à 20°C avec un optimum à 15°C.

ResiPharmaTM

c. Les psychrophiles sont capables de se développer entre 0 et 35°C avec un optimum de croissance de 20 à 35°C.

d. La plupart des levures et des moisissures sont des psychrophiles.

e. aucune réponse n'est juste.

13. Un aliment acide et sucré est un milieu favorable pour la multiplication des :

a. Clostridium

b. Enterobactérie

c. Salmonelle

d. Levure

e. aucune réponse n'est juste.

14. Quelle est la toxi-infection alimentaire qui se manifeste précocement après l'ingestion d'un aliment

a. Toxi-infection à Salmonella typhi.

b. Toxi-infection à Clostridium perfringens.

☒ c. Toxi-infection à staphylococcus aureus.

d. Toxi-infection à Vibrio cholerae.

e. aucune réponse n'est juste.

15. La farine :

a. Elle est caractérisé par son taux d'extraction qui est le rendement en farine pour 10 Kg de grains de blé.

b. Plus le taux d'extraction est élevé plus la farine est blanche.

☒ c. Plus le taux d'extraction est élevé plus la farine est riche en cendre.

d. Plus le taux d'extraction est élevé plus le taux de blutage est élevé.

e. Aucune réponse n'est juste.

16. Sur le plan nutritionnel, une farine avec une bonne valeur nutritive présente

a. Un taux d'extraction élevé

ResiPharmaTM

- ②
- b. Un taux d'extraction bas.
 - c. Un taux de blutage élevé
 - d. Un taux de blutage bas.
 - e. Aucune réponse n'est juste.

17. Les interactions aliment-médicament :

- ①
- a. Sont toujours de type pharmacocinétique
 - b. Les aliments peuvent influencer le pourcentage de médicament absorbé
 - c. Ces interactions sont cliniquement significatives pour les médicaments à marge thérapeutique large
 - d. peuvent influencer l'efficacité des médicaments
 - e. peuvent influencer la survenue des effets indésirables

18. Mécanisme d'interaction aliment-médicament

- 0.3
- a. Les médicaments apolaires ionisables comme le Paracétamol sont mieux absorbés à jeun.
 - b. A pH élevé suite à l'action neutralisante d'un repas, les bases faibles se solubilisent, alors que les acides faibles se précipitent.
 - c. l'érythromycine doit être prise en dehors des repas.
 - d. La lévothyroxine doit être prise à jeun car son absorption est influencée par la vidange gastrique.
 - e. aucune réponse n'est juste.

19. Un emballage actif

- a. Il entre en interaction avec l'aliment ou s'adapte à son environnement pour préserver, le plus longtemps possible, ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.
- b. Est un emballage émergent
- c. Dans cette catégorie, on trouve les absorbants, les relargueurs, d'additifs et les emballages intelligents
- d. Surveille et contrôle l'évolution des conditions dans lequel un produit alimentaire a été emballé
- e. Aucune réponse n'est juste.

ResiPharmaTM

20. Parmi les différents types de matières plastiques lequel convient mieux pour l'emballage alimentaire et le réchauffement au microonde :

- a. Le plastique n° : 1.
- b. Le plastique n° : 6.
- c. Le plastique n° : 7.
- d. Le plastique n° : 5.
- e. aucune réponse n'est juste.



BON COURAGE

Comige type Hydrobiostatika 3^{er} ETIO

Question	a	b	c	d	e
Question 01	X				
Question 02	X			X	
Question 03		X	X		
Question 04	X			X	
Question 05					X
Question 06				X	
Question 07					X
Question 08			X		
Question 09	X				
Question 10	X	X	X	X	
Question 11	X	X	X	X	
Question 12					X
Question 13				X	
Question 14			X		
Question 15			X		
Question 16	X			X	
Question 17		X		X	X
Question 18	X		X		
Question 19	X	X			
Question 20				X	