

✓ 7. Les peroxydes présents dans un corps gras :

- a. Est un signe d'un début d'altération.
- b. Il est mis en évidence en déterminant l'indice de saponification.
- c. Leur formation est consécutive à la présence d'aldéhydes et cétones.
- d. Leur formation est le résultat de l'oxydation du corps gras à l'oxygène.
- e. Leur formation est favorisée en cas d'un corps gras pauvre en insaturation.

✓ 8. La pasteurisation du miel

a. Elle a l'avantage de détruire les levures, et la refonte des microcristaux de glucose.

b. Elle est contrôlée par le dosage du l'hydroxyméthylfurfural HMF.

c. L'activité diastasique n'est pas influencée par un surchauffage du miel.

d. C'est un traitement obligatoire.

e. Aucune réponse n'est juste.

✓ 9. La fermentation du miel

a. Une humidité inférieure à 18 % est un facteur favorisant la fermentation.

b. Elle provoque une augmentation de l'acidité dans le miel.

c. Ce phénomène est réduit par la pasteurisation du miel.

d. Elle est influencée par l'origine botanique.

e. Aucune réponse n'est juste.

✓ 10. les toxi-infections alimentaires

a. Ce sont des affections humaines provoquées par l'ingestion de produits alimentaires contaminés par des micro-organismes toxigènes uniquement.

b. Elles peuvent être dues à une ingestion de toxine préalablement formée dans l'aliment (intoxication) tel que l'intoxication par des souches enterotoxique de staphylococcus aureus.

c. Lors d'une intoxication au staphylococcus aureus, la toxine préformée est détruite par la température.

d. La listériose n'est pas considérée comme une toxi-infection alimentaire.

e. Aucune réponse n'est juste.

✓ 11. Les contaminants alimentaires :

a. Le cadmium n'est pas un contaminant alimentaire, car il est facilement éliminé de l'organisme.

b. Ils peuvent être d'origine biologique.

ResiPharmaTM

11. Les antibiotiques utilisés en zootechnologie augmentent le risque de développement de flore antibiorésistante.

12. L'aspartam est un contaminant alimentaire très répandu.

a. Aucune réponse n'est juste.

12. 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 microbologique.

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.

13. Les additifs alimentaires

a. Sont des substances non intentionnellement présentes aux denrées alimentaires.

b. L'utilisation des additifs alimentaires ne doit pas induire le consommateur en erreur.

c. L'acide benzoïque est considéré comme un conservateur organique.

d. L'aspartam est contre indiqué en cas de glycémie élevée.

e. Les additifs alimentaires peuvent interférer avec les neurotransmetteurs.

14. L'examen microscopique des aliments

a. Il permet de détecter une contamination dans une flore de fabrication.

b. C'est un test utilisé pour la recherche du *Mycobacterium tuberculosis* dans les fruits.

c. Il est réalisé sur des frottis colorés uniquement.

d. Il s'agit d'une estimation de la flore totale vivante et morte.

e. Aucune réponse n'est juste.

15. Les streptocoques fécaux :

a. Ce sont des bacille gram+, catalase-, oxydase-

b. Ce sont des bacille gram-, catalase-, oxydase+

c. Ce sont des cocci gram-, catalase-, oxydase-

d. Ce sont des cocci gram+, catalase+, oxydase-

e. Ce sont des cocci gram+, catalase-, oxydase-

ResiPharmaTM

16. L'isolement des staphylocoques dans un produit alimentaire s'effectue sur :

- a. Gélose PCA.
- ☒ b. Bouillon lactosé hypertonique.
- c. Milieu de Baird Parker.
- d. Gélose Hektoen.
- e. Gélose GNAB.

17. Le milieu pulcam est un milieu sélectif pour

- a. Les streptocoques fécaux.
- b. Les salmonelles.
- c. Le clostridium perfringens.
- ☒ d. Le vibrio cholerae.
- e. La listeria monocytogenes.

18. Le gluten

- a. Est une protéine soluble présente dans la farine.
- ☒ b. Est une protéine insoluble présente dans la farine.
- c. Son élimination est indispensable avant la réalisation de l'examen microscopique.
- ☒ d. Il est responsable des qualités mécaniques de la farine.
- e. Elle peut témoigner la présence de farines étrangères.

19. Le saccharose :

- a. Est un diholoside réducteur.
- ☒ b. Est un diholoside non réducteur.
- c. Il n'est pas optiquement actif.
- ☒ d. Il est dosé directement par la méthode de Bertrand.
- e. Aucune réponse n'est juste.

20. Les propriétés antibactériennes du miel s'expliquent par :

- ☒ a. Son effet osmotique.
- b. La présence de flavonoïdes.
- ☒ c. La production de peroxyde d'hydrogène.
- d. Son viscosité.
- e. Aucune réponse n'est juste.

ResiPharmaTM

Le corrigé type (Hydr. Bronchologie)

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

La consultation des copies par le module
d'Hydr. Bronchologie aura lieu le Mercredi
13/09/2017 à 13h30

ResiPharmaTM