

Cochez la (ou les) réponse (s) correctes :

1. les contaminants alimentaires sont :

- A. Toute substance intentionnellement ajoutée à l'aliment au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage.
 - ☒ B. Présents dans un aliment au tant qu'un résidu de production.
 - C. Toutes substances étrangères telles que les débris d'insectes, poils de rongeurs.
 - ☒ D. Ils peuvent être d'origine biologique.
- 2. Le Bisphénol A**
- ☒ A. C'est l'un des perturbateurs endocriniens.
 - B. C'est une substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée aux aliments, mais qui est cependant présente.
 - C. Il ne présente aucun danger pour le consommateur
 - D. Retrouvé dans le verre.

3. Les PCB

- A. Sont des contaminants d'origine agricole.
- B. Sont des substances volontairement ajoutées aux denrées alimentaires.
- ☒ C. Sont responsables des anomalies congénitales (peau, muqueuse et phanères) chez des enfants de femmes contaminées lors de leur grossesse (par huile contaminée par les PCB)
- D. Les polychlorobiphényles PCB et les dioxines sont des substances hydrophiles et sont responsable de perturbations endocriniennes.

ResiPharmaTM

4. les médicaments vétérinaires :

- ☒ A. sont utilisés généralement comme des promoteurs de croissance.
- ☒ B. Leur emploi peut provoquer des réactions allergiques chez l'homme.
- C. l'utilisation des hormones est une pratique autorisée dans notre pays notamment les beta-agonistes comme stimulants de croissance, chez le veau.
- D. aucune réponse n'est juste.

5. Le sucre de table :

- A. Est un diholoside non réducteur, composé de deux molécules de glucose
- B. Est extrait exclusivement de la canne à sucre.
- C. Il est dosé directement par la méthode de Bertrand.
- ☒ D. sucre interverti car par hydrolyse il donne naissance à un mélange lévogyre

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

- ☒ A. l'acidité.
- ☒ B. l'hygrométrie
- ☒ C. La conductivité.
- D. L'hydroxyméthylfurfural HMF.

7. l'hydroxyméthylfurfural HMF :

- A. C'est une substance présente dans le miel à l'état natif.
- ☒ B. Une teneur supérieure à [?]40 mg/Kg de miel est un signe de surchauffage lors de sa pasteurisation.
- ☒ C. C'est un indice de vieillissement du miel.
- D. Il protège le miel contre la fermentation.

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. Aucune réponse n'est juste.

9. La lyophilisation consiste à une conservation par :

(A) La réduction de l'activité de l'eau.

(B) le froid.

C. La maîtrise du potentiel d'oxydoréduction.

D. la chaleur.

10. La conservation par maîtrise du potentiel d'oxydoréduction :

(A) Consiste à supprimer les effets néfastes dus à la présence de l'oxygène de l'environnement du produit.

B. se fait par radiations ionisantes.

+ (C) On utilise un conditionnement sous atmosphère modifiée.

D. Est la réduction de l'aw par ajout d'agents dépresseurs comme le sel et le sucre.

11. La pasteurisation des denrées alimentaires:

✓ (A) consiste à exposer les aliments à une température, généralement inférieure à 100 °C pour inhiber les enzymes et toute forme de microorganismes y compris les spores bactériennes.

B. Utilisé au cours de l'appertisation des conserves.

C. Préserve l'aspect nutritionnel du produit et ne modifie pas ses qualités organoleptiques.

7 (D) Utilisé dans un prétraitement thermique de blanchiment

12. Eau bactériologiquement maîtrisée :

(A) Est obtenu à partir de l'eau purifiée par la méthode par micro-filtration (0.2 à 0.45) µm

B. Utilisé en balnéothérapie.

C. Eaux stériles.

D. Eaux codifiées par la pharmacopée.

13. Les contrôles doivent être réalisés mensuellement exigé pour l'eau des piscines de rééducation :

(A) Coliformes totaux à $36^{\circ}\text{C} \leq 1 \text{ UFC} / 100 \text{ ml}$

B. *Staphylococcus aureus* $\leq 1 \text{ UFC} / 100 \text{ ml}$

C. Absence de *Legionella pneumophila*.

D. Endotoxines $< 0,25 \text{ UI} / \text{ml}$.

14. Eau pour hémodialyse est :

A. Une eau codifiée par la pharmacopée

(B) Est obtenue à partir d'eau potable

(C) Elle est produite par l'industrie pharmaceutique.

D. autoclavés de manière à maintenir la stérilité et l'absence de pyrogène.

15. Usages de l'eau versable stérile

(A) Rinçage terminal des dispositifs médicaux non autoclavables après désinfection (bronchoscopes).

B. nettoyage des plaies.

C. Reconstitution des lyophilisats et dilution des médicaments en solution concentrée destinée à être administrée par voie parentérale.

D. Lavage de vessie.

16. Les méthodes utilisées pour le dénombrement des germes totaux dans l'eau :

- ☐ A. Méthode par incorporation en gélose
- ☐ B. Méthode de filtration sur membrane
- ☐ C. Méthode de coloration de Gram
- ☒ D. Méthode d'ensemencement en surface sur gélose

17. Les maladies qui peuvent être transmises par la consommation d'eau contaminée :

- ☐ A. Fièvre typhoïde
- ☐ B. Choléra
- ☐ C. Tuberculose
- ☒ D. Paludisme

18. Les précautions prises lors du prélèvement d'un échantillon d'eau pour analyse microbiologique :

- ☐ A. Utiliser un récipient stérilisé
- ☒ B. Étiqueter le flacon avec la date et le point de prélèvement
- ☐ C. Ajouter de l'eau de Javel pour stopper la croissance bactérienne
- ☐ D. Conserver l'échantillon à température ambiante pendant 24h avant analyse

19. Le meilleur indicateur de contamination fécale :

- ☐ A. Klebsielle pneumophila
- ☒ B. Escherichia coli
- ☐ C. Clostridium perfringens
- ☐ D. Pseudomonas aeruginosa

20. Le facteur extrinsèque qui influence le plus la croissance des micro-organismes dans les aliments :

- ☐ A. La teneur en protéines
- ☒ B. La température de conservation
- ☐ C. La présence de substances antimicrobiennes
- ☐ D. Le type d'emballage

21. Après dénombrement des germes aérobies mésophiles totaux dans un aliment, une charge supérieure à 10^6 UFC/g indique principalement :

- ☐ A. Une excellente qualité hygiénique
- ☒ B. Un risque de dégradation rapide de l'aliment
- ☐ C. Une absence de contamination fécale
- ☐ D. Une efficacité parfaite des techniques de conservation

22. Si le nombre de colonies dénombrées sur les boîtes de Pétri est inférieur à 15, l'interprétation correcte est :

- ☐ A. Le résultat est non interprétable
- ☒ B. Le résultat est fiable et conforme
- ☐ C. L'aliment est acceptable
- ☐ D. Il faut multiplier le résultat par deux

23. Dans le cadre d'une interprétation à 2 plans (n, m), que signifie un lot pour lequel un seul résultat dépasse la valeur m ?

- ☐ A. Le lot est conforme
- ☒ B. Le lot est non conforme
- ☐ C. Le lot est acceptable sous réserve
- ☐ D. Le lot doit être analysé à nouveau

24. Parmi les facteurs qui illustrent les difficultés à distinguer un complément alimentaire d'un médicament ?

- ☒ A. La frontière entre une action physiologique (complément alimentaire) et une action pharmacologique (médicament) est parfois très fine.
- ☐ B. Tous les compléments alimentaires ont une action pharmacologique identique à celle des médicaments.
- ☐ C. Certains compléments alimentaires peuvent comporter des allégations santé proches de celles des médicaments, ce qui peut créer une confusion.
- ☒ D. Les médicaments peuvent être sous forme injectable à utilisation hospitalière, contrairement aux compléments alimentaires.

25. Parmi les allégations suivantes, laquelle (lesquelles) est (sont) interdite(s) sur un complément alimentaire :

- A. "Source de vitamine C".
- B. "Contribue au fonctionnement normal du système immunitaire".
- ☒ C. "Réduit le risque de maladie cardiovasculaire".
- D. "Sans sucres ajoutés".

26. Parmi les facteurs qui réduisent l'Index Glycémique d'un aliment :

- A. La présence élevée de fibres
- B. La cuisson prolongée
- ☒ C. La forte teneur en lipides
- D. L'acidité élevée (ex: fermentation)

27. L'alimentation moderne diffère de l'alimentation ancienne par :

- ☒ A. L'augmentation de la consommation d'aliments transformés riches en additifs alimentaires
- B. La réduction de la teneur en fibres
- C. L'apport plus élevé en protéines d'origine animale
- D. La faible prévalence de maladies chroniques

28. Les colorants alimentaires :

- ☒ A. Servent à ajouter ou redonner de la couleur à des denrées alimentaires
- ☒ B. Correspondent à la série E100 à E199
- C. Sont tous d'origine naturelle
- D. Sont interdits dans les produits laitiers

29. La tartrazine (E102) :

- A. C'est un colorant jaune utilisé dans la confiserie et la pâtisserie
- ☒ B. Elle peut provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes
- ☒ C. Elle est extraite du curcuma
- D. Elle est utilisée uniquement dans les boissons alcoolisées

30. Un édulcorant intense :

- ☒ A. Possède un très fort pouvoir sucrant
- B. Apporte beaucoup de calories
- C. Peut être d'origine naturelle ou synthétique
- D. Est toujours cariogène





Département de pharmacie - EMD2 de l'hydro-bromatologie - 5ème année

Date de l'épreuve : 22/06/2025

page 1/1

Corrigé Type

Barème par question : 0,666667

N°	Rép.
1	BD
2	AB
3	C
4	AB
5	D
6	C
7	BC
8	AB
9	A
10	AC
11	CD
12	B
13	AB
14	AB
15	BD
16	AD
17	AB
18	AB
19	B
20	B
21	B
22	A
23	B
24	AC
25	C
26	ACD
27	ABC
28	AB
29	AB
30	AC

Dr. BOUKERZAZA .I.
Pharmacienne Spécialiste
Hydro-Bromatologie

