



## *Corrigé type*

1. B, B, AB, AB, AB, AB, A
2. Finalités : aux propriétés de barrière ; de sélectivité des emballages et à la sécurité sanitaire des aliments emballés
3. Sur la base de leur affinité pour ces deux milieux
4. Voir le TP
5. Préparation de sirop de sucre pour le yaourt, dégazage, homogénéisation, pasteurisation, refroidissement,ensemencement, conditionnement.
6. Un emballage éco-conçu, c'est un emballage bien conçu, mais qui intègre aussi des critères environnementaux.
7. Ensemble de phénomènes physiques, chimiques et biologiques, faisant intervenir des micro-organismes comme des bactéries, des champignons ou des algues
8. Voir le TP
9. Mesure de l'absorbance à une longueur d'onde où la substance ne présente pas d'absorption significative