

Corrigé type Master 1 Microbiologie appliquée

Module : Altérations microbiennes des aliments

Assuré par : Mihoub Fatma

N.B : les réponses données ici ne sont pas toujours exhaustives et ne présentent que des outils d'orientation

I. Questions à Choix Multiples (5pts : 1pt/question)

La (les) bonne (s) réponse(s) :

1. b et d
2. a, c et d
3. a, b, c, d et f
4. d
5. b, c et d

II. Réponses aux questions (2.5pts)

- Altération marchande liée aux mycètes (changement de couleur) **(1 pt)**
- Non **(0.5 pts)**
- Les aliments peuvent se révéler extrêmement dangereux sans pour autant que l'altération ne se détecte visuellement, au goût ou autre **(1 pt)**

III. Mots qui manquent (2.5pts: 0.5pt/réponse)

- Verdissement de la viande
- *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus plantarum*
- *Acetobacter* et *Gluconobacter*
- *Clostridium*
- Taches duveteuses blanches, vertes et noires feutrées, odeur de moisi

IV. Mots qui manquent (5pts: 1pt/réponse)

- augmentation de 4°C
- diviser par 10
- 64°C
- 0,35min
- Mode de fabrication et/ou de conservation

V. La situation (5pts)

- a-** TIAC : toxi-infection alimentaire collective, *Clostridium perfringens* **(1.5 pts)**
- b-** Conserves : anaérobiose, artisanales, durée incubation, symptômes, sporulé, résistant à la chaleur, sur VF additionné d'alun de fer et sulfate de Na **(1pt)**
- c-** Thermoactivation ensuite germination de la spore, réenclenchement de la sporulation Entérotoxine, lors de la sporulation dans l'intestin grêle; Guérit vite 12 à 24 h sans traitement **(1.5 pt)**
- d-** Préparation : barème suffisant cuisson puisque thermorésistant; Service : immédiat (liaison chaude ou froide) **(1 pt)**