

Corriger type d'Examen Techniques de contrôle microbiologiques

Question 01 : Répondre par vrai ou par faux aux propositions et corriger lorsque la proposition est fausse (05 points)

a. Vrai

b. Faux

Toxi-infections alimentaires ensemble des symptômes après ingestion d'une quantité de microorganismes pathogènes vivants dans le produit alimentaire et la sécrétion après ingestion d'une toxine.

c. Faux

Le contrôle microbiologique de la qualité hygiénique vise à éviter la présence de microorganismes pathogènes.

d. Faux

Quantité représentative nécessaire pour analyse au laboratoire (cinq (5) unités pour l'analyse microbiologique, et trois (3) unités pour l'analyse physicochimique).

e. Faux

La coloration de Ziehl-Neelsen est spécialement désignée pour les Mycobactéries

Question 2 :

a. (02 points)

1. Dans ce contexte, on peut envisager la technique du pourcentage (1 %), car il s'agit de très grands lots.

2. Estimation du nombre d'échantillon : $(1 \times 10000) / 100 = 100$.

b. Les deux principaux types de prélèvement d'aliments solides sont (03 points) :

Le prélèvement en bateau, qui se fait pendant l'opération de déchargement en plusieurs endroits et à des intervalles de temps déterminés.

Le prélèvement dans les citernes (wagons ou dans des camions), qui se fait dans toute la hauteur de la couche à l'aide d'une sonde cylindrique, et à des endroits de prélèvement au centre et à environ 50 cm des parois.

Question 03 : Quelles sont les principales étapes d'un test ELISA en sandwich ? (05 points) :

- a. Recouvrement des puits
- b. Addition du l'antigène
- c. Addition du l'anticorps lié à l'enzyme
- d. Addition du substrat de l'enzyme.
- e. Lecture

Question 04: Décrire le principe de la coloration de Gram et expliquer brièvement les différentes étapes ? (05 points)

Principe : La coloration de Gram est une technique de coloration différentielle qui permet de classer les bactéries en deux groupes en fonction de la structure de leur paroi cellulaire : les bactéries Gram positives et les bactéries Gram négatives.

- a. **La coloration avec violet de gentiane :** C'est le **colorant principal** de la coloration. Il colore toutes les bactéries en violet foncé.
- b. **Lugol:** Forme un complexe avec le violet de gentiane, le rendant insoluble dans l'alcool.
- c. **Décoloration avec l'alcool :** La membrane externe des bactéries Gram - est perméable à ce mélange, ce qui permet au colorant de s'échapper.
- d. **La récoloration avec la safranine** permet de colorer les constituants de la paroi cellulaire des bactéries Gram qui n'ont pas été colorées avec le violet de gentiane.

Consultation Mardi le 21/01/2025 à 9 :30h salle 03 pavillon C (salle de cours).