**EMD PPCA (Corrigé type)**

1. Que signifies les catégories suivantes de fibres musculaires (04pts)

 I : lent 1

 IIA : oxydatif 1

 IIX : rapide- oxydo glycolytique 1

 IIB : rapide glycolytique 1

1. Quels sont les différents types de gras retrouvés dans une carcasse ? (04pts)
* le gras de couverture qui entoure les parties externes de la carcasse,1
* le gras cavitaire ou interne, 1
* le gras inter musculaire (celui qui entoure le muscle) 1
* et le gras intra musculaire : persillé et marbré1
1. Lait pasteurisé : (04pts)
* Chauffage pendant 30 mn1 A 63°C ou 15 à 20s1 à 72°C.
* 30000 germes pour le lait conditionné en récipient étanche1
* 100000 germes pour le lait vendu en vrac1
1. Dans les bonnes conditions, la cuisson permet de défaire1 les liaisons chimiques qui retiennent les fibres de collagène ensemble et de le solubiliser1, c’est-à-dire le transformer en gélatine1. (03pts)
2. Dans la composition du collagène, trois acides aminés prennent une part assez importante : (03pts)
* Glycine 1 pour 35%
* Hydroxyproline 1 pour 12 – 14%
* Proline 1 pour 7 - 9%
1. Définir fruits et légumes climactérique et fruits et légumes non climactérique ? (02pts)
* Fruits et légumes climactériques : Maturation après récolte possible.1
* Fruits et légumes climactériques : Maturation après récolte nulle à faible.1