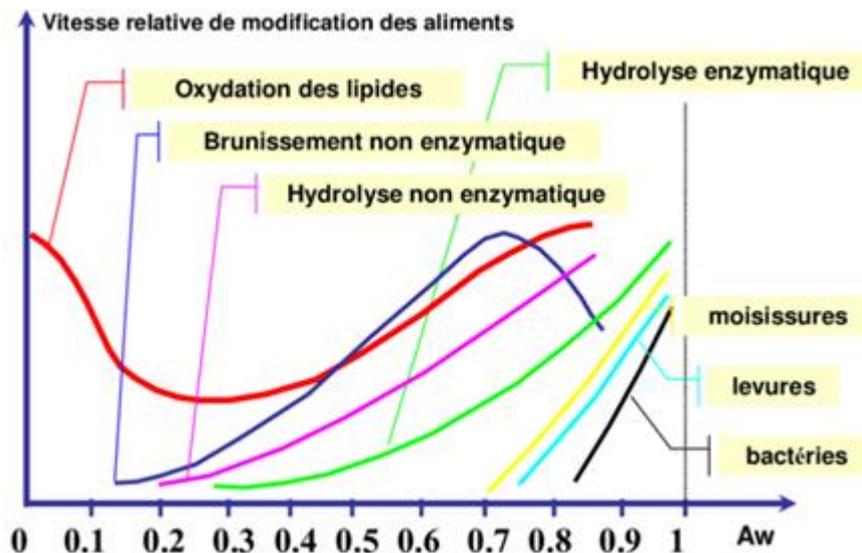


Date de consultation : Lundi 19-05-2025 à 09h au bureau de l'enseignant

Corrigé Type EMD PPCA M1 Toxicologie S₂ 24/25

1- Complète le graphique avec la réponse juste. (07pts)

-fermentation des glucides -putréfaction des protéines -moisissures -bactéries -brunissement non enzymatique-hydrolyse non enzymatique -brunissement enzymatique -hydrolyse enzymatique -oxydation des lipides -levures.



2- Complète le texte avec les mots suivants (04pts)

- transformé - muscle - se figent - viande - rigor mortis - eau - fibre - glycogène - rigide - jours - cuisson - juteuse - rigidité cadavérique - colorant - naturel.

Comment on passe des muscles à la viande ?

Le glycogène est **transformé** en acide lactique qui s'accumule et acidifie le **muscle**. Les fibres musculaires **se figent** = s'immobilisent et le **muscle** devient rigide. Cette phase, appelée **rigor mortis**, dure plusieurs jours. Le **muscle** est dur et pourrait perdre facilement son **eau** à la cuisson, ce qui donnerait une **viande** peu juteuse.

3- Complète le texte avec les mots suivants (04pts)

- scientifiques - anti-oxygène - conservateurs - additifs - cancérigènes - décelable - allergies - retards - migraines - synthétiques - catégorie - colorants.

Quels sont les risques des additifs alimentaires ?

Certains **scientifiques** craignent que des **additifs** mélangés entre eux ne soient **cancérigènes**, ce qui n'est pas **décelable** dans les études. Les **additifs** pourraient également causer des **allergies**, des **retards** de croissance chez l'enfant (pour le benzoate), des **migraines** (glutamate monosodique).

4- Complète le texte avec les mots suivants (05pts)

- l'humidité d'équilibre - L'activité de l'eau - a_w - facteur - durée de vie - produits - la teneur en eau - détermine - séchage - mesure - limite - d'eau disponible - croissance microbienne - paramètre - entrepôt - prolifération.

Quelle est la différence entre la teneur en eau et l'activité de l'eau ?

L'activité de l'eau est un **facteur** critique déterminant la **durée de vie** des **produits**. C'est **l'activité de l'eau**, et non **la teneur en eau**, qui **détermine** la **limite** minimale **d'eau disponible** pour la **croissance microbienne**.
