



Le chargé du module : Mme. BELKHEMAS A

Corrigé type de l'épreuve du module

« Valorisation des produits d'élevage »

Date et lieu de consultation : 29/05/2024 (PavA1 salle 06) à 10:00h

Question n°01 : Cochez la case correspondante à la bonne réponse : (10 points)

1. Quelle est la principale différence entre le lait pasteurisé et le lait UHT ?

- La couleur.
- La durée de conservation.
- Toutes les réponses ci-dessus.

2. Quelle propriété du lait est utilisée pour déterminer s'il y a addition d'eau au lait ?

- La couleur.
- Le point de congélation.
- L'acidité.

3. Quel est le rôle du salage dans la fabrication du fromage ?

- Augmenter la teneur en eau du fromage.
- Accélérer le processus d'affinage.
- Améliorer la saveur et renforcer les arômes.

4. Le test de la Résazurine est réalisé sur le lait à la réception :

- Pour mesurer sa densité.
- Pour vérifier son point de congélation.
- Pour évaluer la qualité hygiénique du lait.

5. Quelle est la principale propriété physique du lait qui influence sa viscosité ?

- Teneur en lactose.
- Teneur en matières grasses.
- Teneur en azote.

6. Quelle est l'une des propriétés uniques de la laine ?

- Elle est inflammable.
- Elle est 100% synthétique.
- Elle repousse l'eau.

7. Quel est le principal objectif du salage des peaux fraîches ?

- Nettoyer les peaux.
- Assurer la conservation des peaux.
- Colorer les peaux.

8. Pourquoi est-il important que le séchage des peaux soit rapide avec une température inférieure de 40°C ?

- Pour éviter le rétrécissement de la peau.
- Pour conserver la couleur naturelle de la peau.
- Pour empêcher le développement de bactéries de la putréfaction.

9. Comment les abeilles collectent-elles le nectar des fleurs ?

- En utilisant leurs ailes pour racler le nectar.
- En utilisant leurs pattes pour absorber le nectar.
- En utilisant leur trompe pour aspirer le nectar.

10. Quel est le rôle principal de la gelée royale dans la colonie d'abeilles ?

- Augmenter la longévité des abeilles ouvrière.
- Nourrir les larves d'abeilles pendant leur développement.
- Alimenter les reines d'abeilles.

Question n°02 : Répondez par **Vrai** ou **Faux**, et corrigez la proposition si elle est fautive : (10 points)

1. La densité du lait par rapport à l'eau à 4°C est d'environ 1.030. **Vrai**

2. Le lait contient principalement de la caséine comme protéine. **Vrai**

3. Le point de congélation du lait est supérieur à celui de l'eau pure. **Faux**

Le point de congélation du lait est inférieur à celui de l'eau pure.

4. La standardisation du lait vise à unifier la teneur en matières grasses du lait. **Vrai**

5. Les fibres de laine sont biodégradables à 100%. **Vrai**

6. Le but principal du tannage dans le processus de transformation de la peau en cuir est d'assouplir la peau. **Faux**

Le but principal du tannage dans le processus de transformation de la peau en cuir est de rendre la peau imputrescible

7. Le taux d'humidité (teneur en eau) du miel est supérieur à 20%. **Faux**

Le taux d'humidité (teneur en eau) du miel est inférieur à 20%.

8. Chez les abeilles mâles, le nombre de chromosomes est haploïde (n). Cependant, chez les abeilles femelles, y compris les reines et les ouvrières, le nombre de chromosomes est diploïde ($2n$). **Vrai**

9. Les mâles dans une colonie d'abeilles sont responsables de la collecte de nourriture. **Faux**

Les mâles, ou faux-bourçons, ont pour unique rôle de féconder la reine.

10. Le pollen est utilisé par les abeilles comme source de protéines et de nutriments. **Vrai**