Corrigé type de Microbiologie Alimentaire (L3TAACQ)

Mme F. MIHOUB

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

I. Questions à Choix Multiples (10pts)

Réponse (s) juste (s) (1pt/chaque réponse juste)

Q1 : b
Q2 : d
Q3 : a, b et c
Q4 : a, b et d
Q5 : c
Q6 : a
Q7 : c et d
Q8: c et d
Q9: b
Q10: a et b

II. Il faut donner la formule, la méthode de calcul et le nombre final avec l'unité (2.5pts)

X= $2.3*10^6$ UFC/ml

III. Ce qui manque dans le tableau (7.5 pts)

- *Penicillium camemberti*
- Positif, agent fabrication yaourt G+, homolactique et hétérolactique, travaillent en symbiose
- Négatif, pathogène, TIAC, G-, *Enterobacteriaceae*, aliments incriminés particulièrement les produits à base de volailles ou d'œufs
- Négatif, pathogène, agent de TIAC, *Micrococcaceae* G+, grappe de raisin, asporulé, aéroanaérobie facultatif, certains aliments comme le viande, les crèmes glacées…en générant une toxine thermostable qui peut résister à des températures élevées.