

## **Corrigé type**

### **Module : Techniques de contrôle microbiologiques**

#### **Réponse 1) : (8.5pts) :**

- Gélose PCA
- $N = n/v.d \text{_____} = 2 * 10^5 \text{ UFC /ml}$
- m: seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante
- c= nombre d'échantillons entre m et M
- n= nombre d'unités composant l'échantillon
- Méthode de dénombrement après culture en milieu solide (explication)
- Nombre de colonies supérieur à 300
- La qualité de produit alimentaire est satisfaisante par l'application de plan d'échantillonnage de 3 classes, ainsi le nombre de la flore est inférieur à la valeur de 3.m.  $2 * 10^5 < 9 * 10^5$ .

#### **Réponse 2) : (03pts)**

- ✓ Parties superficielles et profondes: les produits en tranches, hachés, divisés, les plats cuisinés
- ✓ Partie profonde : viandes (pièces), les produits de charcuterie et les poissons entiers, après cautérisation de la surface
  
- ✓ Produit homogénéisé : parties superficielles et profondes pour les produits laitiers

#### **Réponse 3) : (03 pts)**

Stratégie de contrôle microbiologique sur plusieurs niveaux de fabrication du produit dès la matière première jusqu'au produit fini et au cours de la chaîne de fabrication

Application de système HACCP

Vérification de plan et méthodes d'échantillonnage lors de l'analyse microbiologique

Interprétation des résultats

Importance de contrôle est de garantir la sécurité et la qualité des aliments et éviter les risques de contamination microbiologiques.

#### **Réponse 4) : (02.5 pts)**

La nature d'échantillon. Lieu d'échantillonnage ; Conditionnement (vrac, emballé..)  
Condition de stockage et la taille de l'échantillon.

#### **Réponse 5) : (03 pts)**

Cette méthode est basée sur le fait qu'après ensemencement d'un milieu liquide, toute croissance microbienne indique la présence d'au moins un germe UFT (unité formant trouble). Elle repose sur une série de dilutions décimale successives du produit à analyser puis à partir de la suspension mère et de chacune de ses dilutions on inocule trois tubes contenant un milieu liquide approprié à raison d'1 mL par tube. Les tubes sont ensuite incubés. Pour chaque dilution, on notera le nombre de tubes présentant une pousse microbienne (apparition de trouble le virage de couleur du milieu, ou par la production de gaz). On détermine le nombre caractéristique formé de trois chiffres qui est ensuite reporté dans la table de Mc GRADY.