

Corrigé type
Module : Techniques de contrôle microbiologiques

Réponse 1) : (4pts) :

- La qualité de produit alimentaire est acceptable par l'application de plan d'échantillonnage de 3 classes, ainsi le nombre de coliformes fécaux est entre 3.m et M.

Réponse 2) : (06pts)

a) Gélose V.R.B.L.

b) Méthode de dénombrement après culture (étalement en profondeur), 01mL de l'échantillon est déposé dans une boîte de Pétri vide puis mélangé à un milieu gélosé liquéfié adapté à la culture des bactéries (Gélose VRBL). Les boîtes sont incubées à 44°C pendant 48h. Le dénombrement s'effectue sur les boîtes présentant un nombre de colonies inférieur à 300.

c) 10^4 UFC/ml

Réponse 3) : (03 pts)

Les microorganismes responsables d'une altération de la qualité hygiénique comme : Entérobactéries et Staphylocoques.

Les microorganismes responsables d'une altération de la qualité marchande :

- Levure dans les produits sucrés
- Bactéries lactiques et acétiques dans les produits acides
- Moisissures dans les produits peu hydratés

Réponse 4) : (4 pts)

Le principe de cette technique est de concentrer les microorganismes potentiellement présents dans un produit filtrable sur une membrane qui sera mise en contact avec un milieu approprié permettant ainsi la croissance microbienne en colonie visible à l'œil nu

- Le produit liquide est filtré sur une membrane de porosité de 0,45 µm.
- La membrane est ensuite déposée sur un milieu de culture gélosé permettant le développement des micro-organismes recherchés
- La boîte de milieu gélosé est incubée à température appropriée aux développements des bactéries.

Réponse 5) : (03 pts)

$N = (n/v) \times fd$; $N = 275 \times 10^7$ cellules/ml