

Université: Mohamed El-bachir El-Ibrahimi de Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et Sciences de la Terre et d

Département: Sciences Biologiques

Année Universitaire: 2021 / 2022

3^{ème} année – Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie – Filière: Sciences Alimentaires. – Spécialité:
Alimentation, Nutrition et Pathologies – 5^{ème} Semestre

Section N° 1 Groupe N° 1

Date : 14-02-2022

Résultats de l'examen de la matière : 7 / Aliments fonctionnels / Découverte1

Coef. examen: 100.0% Coef. CC: 0.00% Coef. de la matière: 2 Crédit: 2.00 Code UE: 1 UED

Matière non requise

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Stage	Autre
1	ABBOU IMANE	181833055538	N	19							
2	AFFANE TAOUBA	191933046405	N	15							
3	AISSAOUI KHADIDJA	191933050691	N	07							
4	AMIRI CHAHINAZ	191933052393	N	11,5							
5	AMRANI YASMINE	191933046718	N	07,5							
6	ATTIA BILLEL	191933045486	N	06							
7	BAABOUCHE NIHIL	191933045717	N	10							
8	BARENDJI SOUHILA	191933045557	N	10,25							
9	BEKKIS NOUR EL YAKINE	191933047595	N	11,5							
10	BELAIFA WISSAME	191933051899	N	12,5							
11	BELGOUNMIRI SAMIRA	191933051566	N	11							
12	BELGUENDOUZ ISMAHANE	191933049604	N	11							
13	BELHADDAD YASMINE	181833053462	N	11							
14	BELHATTAM MOHAMED AMIN	181833049980	N	18,5							
15	BELMECILI YASMINA	181833055690	N	08,5							
16	BELMERABET ACHOUAK	191933050273	N	09,5							
17	BELOUAHRI IBETISSEM	191933051511	N	09							
18	BELOUAHRI WISSAL	191933051625	N	08,5							
19	BENABID HADIL	181933056424	N	06,5							
20	BENAMMAR SIHAM	181833054596	N	10							
21	BENARIOUA RANDA	181833056177	N	02							
22	BENDIFALLAH NESRINE	181833053883	N	11							
23	BENDJEDDOU DOUNIA	191933052374	N	03,5							
24	BENMALEK WASSILA	191933047610	N	12,5							
25	BENSAADOUNE NADJET	171833061408	N	06,5							
26	BENSALEM KHAOUA	191933050324	N	08,5							
27	BEZZOU NESRINE	191933047580	N	05,5							
28	BIBI CHEROUK	191933049116	N	04,25							
29	BOUKHARI FAIROUZ	191933051880	N	11,5							
30	BOUSEBHA NEDJLA	191933053085	N	05							
31	CHERGUI KHOULOU	181833053227	N	13,5							
32	DAHILI ADEL	191933047459	N	01,5							
33	DAOUD FARAH	191933051300	N	09,5							
34	DEBOUCHA AHLAM	191933052329	N	09,5							
35	DJEGHBELLOU FATENE	191933052683	N	08							
36	FANDI HANANE	191933050919	N	06,5							
37	GHOUILA YASMINE	191933048105	N	08,5							

Université: Mohamed El-bachir El-Ibrahimi de Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et Sciences de la Terre et d

Département: Sciences Biologiques

Année Universitaire: 2021 / 2022

**3 ème année – Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie – Filière: Sciences Alimentaires. – Spécialité:
Alimentation, Nutrition et Pathologies – 5 ème Semestre**

Section N° 1 Groupe N° 1

Date : 14-02-2022

Résultats de l'examen de la matière :7 / Aliments fonctionnels / Découverte1

Coef. examen: 100.0% Coef. CC: 0.00% Coef.de la matière: 2 Crédit: 2.00 Code UE: 1 UED

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Matière non requise	
										Stage	Autre
38	GUESSABI LAMIA	181833053859	N	08							
39	HAMMA MAISSA	181833055672	N	11							
40	IRATNI MOHAMED	191933046599	N	03							
41	LAHOUESSA AICHA	191933045596	N	16,5							
42	LATAMNA NESRINE	191933049248	N	07,5							
43	LEMMOUI ZINEB	191933049877	N	11							
44	LOUASSA AMANI	191933052338	N	16,5							
45	MAHMOUDI SAADIA	191933051219	N	09							
46	MEBARKIA CHAHINEZ	191933047438	N	08,5							
47	MEBARKIA MARWA	191933045687	N	07							
48	MEKKAS BOUTHEYNA	181833053792	N	07,5							
49	MESSELLEM YASSAMINE	171733063862	D	9.50							
50	NEFNAF RAHMA	191933049061	N	07							
51	NEFNAF SAMI	20033097184	D	6.00							
52	NEHAR ZINEB	191933052383	N	15							
53	RAGOUË HADIL	181833055680	N	11							
54	REMILI IMENE	191933050303	N	2,5							
55	SAHLI RIHAB	181833052580	N	10							
56	SAIDI ASMA	191933052333	N	10,5							
57	SEBBANE NEDJMA	181833050027	N	11							
58	TABAKHI YUCEF	9235663	N	10,5							
59	TADJOURI MOHAMED SOUHAIB	181833061259	D	8.50							
60	TIET MARIA	191933046595	N	11,5							
61	ZERROUGUI MANEL	191933046642	N	09,5							



NOM :	Prénom :	Groupe.....
-------------	----------------	-------------

Examen du module Aliments fonctionnels

1. Entourez la (les) bonne (s) réponse (s) (6points)

Les probiotiques ☒ a-Sont des composants alimentaires non digestes. b- Stimulent spécifiquement la croissance de bactéries favorables à la santé dans l'intestin. c- Sont des agents chimiques qui donnent directement un effet sur le gros intestin. ☒ d- Doivent survivre longtemps dans l'aliment et lors du transit digestif.	Les antioxydants ☒ ☒ a- Sont des molécules d'origine endogènes. ☒ b- Sont des molécules d'origine exogènes. ☒ c- Désactivent directement les espèces réactives dérivés d'oxygène (ROS). d- Ont une grande toxicité pour la cellule.
Les Peptides ☒ ☒ a-Ont un effet immunomodulateur b- Provoques des maladies chroniques liées à l'alimentation. c- Peuvent être libéré in vivo uniquement.	Un aliment fonctionnel ☒ a-Doit etre naturel b-Ne doit pas être transformé c-Contient des allergènes ☒ d-Est un aliment au sein duquel un ou plusieurs composants ont été modifiés.
La satiété ☒ ☒ a-Est une sensation de plénitude gastrique ☒ b-Est l'état d'inhibition de la prise alimentaire c- Détermine la fin du repas d- Détermine la sélection et la consommation d'aliments spécifiques.	Le stress oxydatif ☒ a-Est l'un des outils préventifs de l'apparition de plusieurs pathologies b-se définit comme étant le résultat d'un déséquilibre de la balance entre les espèces oxydantes et les ROS c-Prévient le vieillissement des cellules. Rien

2- Complétez les phrases suivantes (3points)

- Un antioxydant est par définition une espèce chimique plus ou moins complexe diminuant le stress oxydatif au sein de l'organisme
- Un antioxydant peut : prévenir la synthèse de radicaux libres en inhibant l'initiation des chaînes réactionnelles ou désactiver directement les ROS
- Des hypothèses suggèrent que l'hyperactivité de l'enfant puisse être causée par la consommation de sucre ou bien par les additifs alimentaires

3- Quelles sont les techniques utilisées pour la conservation des aliments ? Quel est l'objectif principal recherché ? (3point)

la conservation des aliments comprend les techniques physiques, chimiques ou biochimiques, qui ont pour objectif d'améliorer la stabilité des aliments sans modifier profondément leur structure biologique.

4- Pourquoi il n'existe pas une définition précise du terme aliment fonctionnel ? Quelles sont les caractéristiques courantes des produits décrits comme étant des aliments fonctionnels ? (3point).

5 point

Il n'existe aucune définition précise puisque ce concept

est compris de manière différente d'un pays à l'autre, mais tous cependant, ce sont des aliments ou des composants alimentaires à effet santé.

Caractéristique courante des produits A 1^{er}

1. Aliments réputés pour avoir un effet bénéfique sur la santé

2. Aliments dont on a retiré les allergènes

3. Aliments dont on a évalué scientifiquement les effets attribuables à l'addition ou l'extraction de nutriments. 4. Aliments qui ne posent aucun risque pour la santé ou l'hygiène.

5- Les produits laitiers sont considérés comme des aliments fonctionnels, discutez pourquoi et citez trois exemples (5points)

3 point

Les produits laitiers sont considérés comme des aliments fonctionnels puisque ils sont très bénéfiques pour la santé. Ils contiennent des nutriments qui améliorent la santé à savoir le calcium, pour les os.

les peptides bioactifs, les probiotiques.

Exemples: Fromage, Lait, yaourt au bifidus / peptides bioactifs.