

Université: Mohamed Elbachir El- Ibrahimi Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la T
Département: Sciences Biologiques
Année Universitaire: 2021 / 2022

1ère année - Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie - Filière: Sciences alimentaires -
Spécialité: Qualité des produits et sécurité alimentaire. - 1 ier Semestre
Section N° 1 Groupe N° 1

Date : 18/01/2022

Résultats de l'examen de la matière : M.B.A / Microbiologie Alimentaire / UE
Fondamentales 2

Coef. examen: 60.00% Coef. CC: 40.00% Coef. de la matière: 3

Crédit: 6.00

Code UE: **UEF 2**

Matière non requise

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Stage	Autre
1	ADDIS FATIMA ZAHRA	201533066494	N	13,50		12,50					
2	AIDEL NOUR ELHOUDA	171733063253	N	07,50		11,50					
3	AMEUR ZAHRA	181833054591	N	06,00		11,00					
4	AMRAH HADDA	20033090398	N	05,00		14,50					
5	BAKOUR OUMAIMA	181833051019	N	13,00		11,50					
6	BENALDJIA BAKHTA	181833054968	N	06,00		14,50					
7	BENATMANE RABIAA	161633067610	D	/		/					
8	BENDERRADJI YOUSRA	161633069953	D	/		/					
9	BENDIB IMAN	161633065868	D	06,50		11,50					
10	BENDJEDDOU NOUH	181833054170	N	03,00		14,50					
11	BENDJEMAI AIDA	181833051428	N	06,50		12,50					
12	BENMALEK NADA	181833050029	N	04,50		11,50					
13	BOUBAAYA DJIHAN	171733055610	N	11,00		13,50					
14	BOUBETRA MERIEM	181833050002	N	10,50		14,50					
15	BOUCHIBANE HANANE	181833055229	N	08,50		13,50					
16	BOUCHIBI MANEL	171733055929	N	04,50		11,00					
17	BOUGRARI IKRAM	181833054538	N	06,50		11,00					
18	BOUNABI LYNDA	171733063527	N	07,50		13,50					
19	CHAIBI NOUARA	181833050230	N	03,50		11,00					
20	CHERRAD ACHWAQ	171833059967	N	07,50		11,00					
21	CHIKH ACHRAF	181833050990	N	10,50		11,00					
22	CHOURGHAL AYA	201833049659	N	11,50		13,25					
23	DADACHE MERIEM	181833050000	N	07,00		14,50					
24	DEFFAF ASSMA	181833059952	N	Abs		12,50					
25	DIFFALLAH HADJER	20123059766	N	Abs		07,00					
26	DJELAL FATMA	181833056702	N	06,50		12,50					
27	FALAH AMEL	181833054119	N	09,00		14,50					
28	FALEH NOUR EL HOUDA	181833056479	N	07,50		13,50					
29	GASSA FERIEL	181833051444	N	03,00		13,50					
30	KHEDARA FERIEL	20093044509	N	09,50		13,25					
31	KHENNOUF LOUBNA	181833051458	N	10,00		11,50					
32	MADANI ANFEL	181833051030	N	02,00		11,00					
33	MEBARKIA KAOUTHER	181833049940	N	03,50		13,00					
34	MIHOUB ISMAHANE	181833052539	N	05,50		11,00					
35	NOUIOUA FAIROUZ	171733057750	N	05,00		13,00					
36	OUAREM FAIZA	181833054630	N	06,00		11,00					
37	REBBAH MANEL	181833051550	N	06,50		13,00					
38	RIGHI ASMA	161633070502	D	03,00		13,00					
39	ROUABAH HANEN	171733067463	D	03,00		10,00					
40	SAIDANI YOUSRA	171733062922	N	05,00		13,50					
41	SAMAI KHAOULA	181833055568	N	11,00		13,50					
42	SEKHRI AHLEM	181833052523	N	06,00		13,50					
43	TIET FAIZA	171733057729	N	08,00		13,00					
44	ZAIDI IKRAM	181833055537	N	09,50		13,50					
45	ZIOUCHE BILLEL	181833051139	N	E		E					

Mme Bouguerne A.

Contrôle du premier semestre (Module : Microbiologie alimentaire)

Questions :

- 1- Quelles sont les conséquences d'une interaction microbienne entre plusieurs types de champignons sur la production des mycotoxines ?
- 2- Pourquoi la présence de certains microorganismes dans les aliments est-elle essentielle ?
- 3- Quel est le type de microorganisme qui contamine les aliments secs ?
- 4- Définir une toxi-infection alimentaire collective et préciser une bactérie incriminée.
- 5- Citer les principales moisissures productrices des mycotoxines.
- 6- Expliquer le mécanisme par lequel certains microorganismes peuvent résister aux pH faibles.
- 7- Comment se développe une échinococcose alvéolaire ?

Bon courage

Corrigé type de l'examen S1 (Microbiologie alimentaire)

M1 QPSA

- 1- La présence simultanée de plusieurs espèces fongiques dans le même milieu entraîne une diminution de la production de mycotoxines. **2 pts**
- 2- La présence de certains microorganismes dans les aliments est essentielle car ils entraînent des changements organoleptiques favorables suite à leur croissance et même certains peuvent libérer des métabolites antimicrobiens qui prolongent de conservation des aliments. **3pts**
- 3- Les aliments secs peuvent être contaminés par les microorganismes xérophiles représentés par les champignons. **2 pts**
- 4- Toxi-infection alimentaire collective (TIAC) : Des maladies causées par l'ingestion d'un microorganisme pathogène présent dans l'aliment. Après sa multiplication dans le tube digestif, il sécrète une toxine provoquant des symptômes majoritairement digestifs chez au moins deux personnes. Ex : *Salmonella* **4pts**
- 5- Les principales moisissures productrices des mycotoxines appartiennent aux genres *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*. **3pts**
- 6- Le mécanisme de résistance à l'acidité : les microorganismes qui résistent aux pH faibles disposent dans leurs membranes une ATP ase qui aide à éliminer l'excès des H⁺ de la cellule permettant le maintien de l'homéostasie. **3 pts**
- 7- C'est une affection parasitaire particulièrement grave, évoquant une tumeur maligne du foie, l'échinococcose alvéolaire. Elle est due au développement, et à la multiplication de formes larvaires d'*Echinococcus multilocularis* dans le parenchyme hépatique des patients. **3pts**