

**BTS QUALITÉ LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES
BIO-INDUSTRIES**

Session 2004

LES TECHNIQUES D'ANALYSE ET DE PRODUCTION

U52 – TECHNIQUES D'ANALYSE ET DE CONTRÔLES

CONTRÔLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE

Deuxième jour : 1h30

1. CONTRÔLES IMMUNOLOGIQUES.

Reporter sur l'annexe 4 un schéma d'observation des boîtes.

Analyser les résultats et conclure sur l'annexe 4.

2. CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES.

2.1 Dénombrement de la flore aérobie mésophile.

Effectuer la lecture des boîtes de dénombrement.

Présenter les résultats sous forme de tableaux.

Exprimer le résultat du dénombrement des germes aérobies mésophiles, en se référant aux données de l'annexe 5.

Conclure.

2.2 Recherche et identification de germes responsables de surissement.

2.2.1 Recherche de germes responsables de surissement .

Effectuer les lectures des isoléments.

Discuter les résultats obtenus.

2.2.2 Identification de germes responsables de surissement.

Procéder à la lecture de la galerie d'identification.

Identifier le germe.

2.2.3 Conclure et commenter l'ensemble des résultats.

Données :

Critères microbiologiques concernant le jambon cuit	
Flore aérobie mésophile	10^4 /g
Coliformes	10/g
Coliformes fécaux	absence dans 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	absence dans 1 g
Anaérobies sulfito-réducteurs	absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	absence dans 1 g