

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE

Sujet 5

1. - C'est un circuit qui permet d'éviter le croisement et le retour en arrière du propre du sale
2. - D.L.U.O. longue
 - Conservation à T° ambiante
 - Adaptation facile face aux changements d'effectifs
 - Produit stérilisé (sans microorganismes)

Sujet 6

1. - Congélateur (chambre froide négative)
 - T° < - 18°C
2. - L'amidon contenu dans la farine forme un empois d'amidon sous l'effet de la chaleur

Sujet 7

1. - 1^{ère} gamme (produits frais)
2. - Détergent = nettoyage = éliminer les salissures
 - Désinfectant = détruire les microorganismes

Sujet 8

1. - Texture (cru/cuit, liquide/solide,...)
 - Couleur
 - Goût
 - Perte en vitamines, en minéraux
 - Digestibilité
 - Phénomènes d'osmose
2. - 1) Refroidissement rapide (de + 63° à + 10°C en moins de deux heures)
 - 2) Stockage en chambre froide positive (T° : + 3°C)
 - 3) Remise en température (de + 3 à 63°C en moins d'une heure)