

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.

Le steak haché est l'aliment responsable de l'intoxication.

1- Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient le steak puis compléter le tableau ci-dessous.

/3,5 points

☞ Groupe d'aliments des steaks : viande, poisson, œuf (0,5)

Principaux constituants alimentaires énergétiques	Rôle dans l'organisme
Protéines	Rôle constructeur
Lipides	Rôle énergétique

(0,75x4)

2- Le steak haché est également source de fer. Donner le nom de la maladie concernant une carence en fer et deux conséquences de celle-ci sur l'organisme.

/ 2 points

Anémie : grande fatigue ou augmentation de la ventilation respiratoire ou pâleur

Les steaks hachés sont grillés avant consommation..

3- Nommer deux transformations physico-chimiques ayant lieu au cours de la cuisson des steaks :

/ 3 points

Coagulation des protéines

Réaction de Maillard

4- Citer le sens principalement stimulé lors de la cuisson des viandes :

/1,5 points

L'odorat

5- L'un des enfants contaminés avait déjeuné le repas suivant :

Friand au fromage – steak haché, frites, mayonnaise – crème au chocolat

5.1- Réaliser une étude critique concernant l'équilibre de ce menu. Justifier

/ 3 points

Ce menu n'est pas équilibré car :

Trop riche en féculents et en graisses, absence de fruits et légumes crus et cuits

5.2- Énoncer trois conséquences possibles à long terme de ces erreurs alimentaires

/ 3 points

Diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, constipation,

5.3- Proposer des modifications adaptées pour le déjeuner afin d'équilibrer ce repas.

/ 3 points

Diminution du nombre de féculents

Limitation de l'apport en graisses

Ajout d'une crudité

6- Le micro-organisme responsable de l'infection est libéré dans l'organisme des consommateurs au cours de la digestion.

6.1- Définir la digestion

/ 3 points

Ensemble des opérations physiques et chimiques de simplification moléculaire des aliments en nutriments assimilables par l'organisme

6.2- Compléter le schéma « Les étapes de la digestion » :

- replacer les étapes ci-dessous dans les cadres numérotés chronologiquement

/ 2,5 points

* Digestion gastrique

* Digestion intestinale

* Ingestion

* Absorption intestinale

* Déglutition

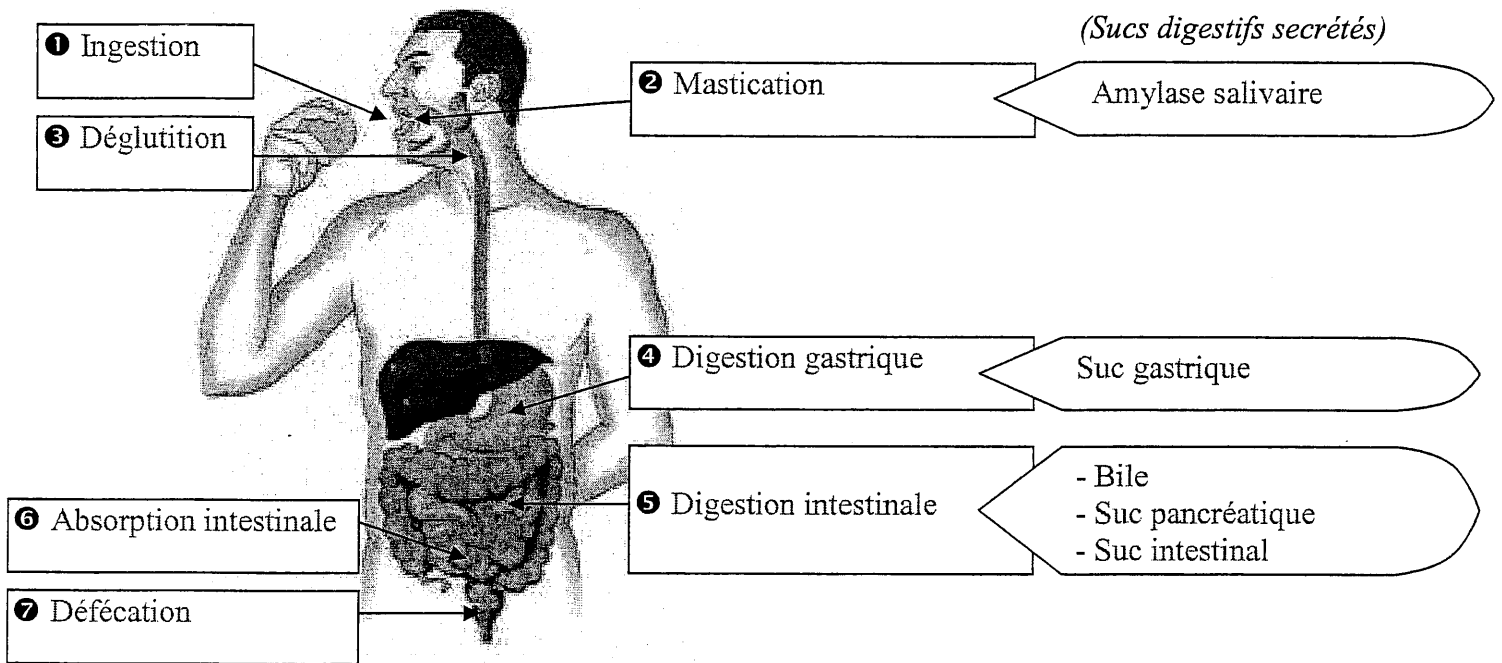
* Défécation

* Mastication

- indiquer le nom des sucs digestifs sécrétés

/ 2,5 points

Les étapes de la digestion



7- La viande de bœuf peut également être à l'origine de parasitose

7.1- Nommer un parasite pouvant être transmis par la viande de bœuf

/1,5 points

Ténia

7.2- Indiquer une mesure préventive pour éviter la contamination du consommateur par ce parasite

Bonne cuisson des viandes (à +70°C)

/ 1,5 points