

Université de Relizane

**TD 4 : Microbiologie Alimentaire**

*Pour L3 Microbiologie*

Par Dr. ADDI N.

**Exercice 1 :**

**Répondez aux questions suivantes :**

1/ Définissez le terme : infection ?

2/ Définir les bactéries lactiques ?

3/ Quels sont les principaux produits de la fermentation ?

4/ Quelles sont les utilisations des bactéries lactiques ?

5/ Qu'est qu'une altération alimentaire ?

6/ Quels sont les facteurs altérants les aliments ?

**Exercice 2:**

**Comparez dans le tableau suivant entre les différents pathogènes :**

<b>Pathogène</b>	<b>Caractères morphologiques</b>	<b>Habitat</b>	<b>Types de maladies causées</b>
<i>Clostridium botulinum</i>			
<i>Campylobacter</i>			
<i>Shiguella</i>			
<i>Salmonella</i>			
Coliformes			

**Exercice 3 :**

**Complétez le tableau suivant:**

<b>Signe d'altération alimentaire</b>	<b>Type d'aliment</b>	<b>Pathogène responsable</b>
	<b>Lait</b>	
<b>Gonflement</b>		
<b>Production d'odeurs putrides</b>		
<b>Apparition de moisissures et aussi de brunissements</b>		