

BTSA - SESSION 1993

Option: INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES
ET BIOTECHNOLOGIES

TOUTES SOUS-OPTIONS

ÉPREUVE SCIENTIFIQUE

(Coefficient: 6 - Durée: 3 heures)

I - Décrire les principales toxi-infections alimentaires en précisant les germes responsables et les principaux aliments concernés.

(6 points)

Étudier les mesures de lutte et de prévention à prendre pour les éviter.

(4 points)

II - 1) Décrire les différents niveaux de structure des protéines.

(5 points)

2) Qu'est-ce que la dénaturation des protéines, quels moyens peut-on employer pour l'obtenir et quelles en sont les conséquences ?

(2 points)

3) Quels sont les facteurs de variabilité de la solubilité des protéines dans l'eau ?

(3 points)

scanné par ChimAlim : <http://chimalim.free.fr/>