



**TECHNIQUES DE TRANSFORMATION ET DE CONSERVATION DES
PRODUITS AGROALIMENTAIRES**

EXERCICE 1

(08 point)

Un des facteurs limitants pour la conservation des produits alimentaires est la présence de l'eau en quantité plus ou moins importante.

- a) Qu'est ce que l'activité de l'eau ? **(03 points)**
b) Quelles sont les techniques utilisées pour éliminer ou minimiser l'influence de l'eau dans la conservation des aliments ? **(05 points)**

EXERCICE 2

(07 points)

La plupart des produits agroalimentaires sont difficiles à conserver tels quels. Quelles sont les facteurs internes et externes qui sont à l'origine de ces difficultés en les commentant.

(07 points)

EXERCICE 3

(05 points)

La mélasse de sucrerie contient 50 % de saccharose en masse. Quel tonnage de cette mélasse est il nécessaire pour produire une tonne de levure boulangère en extrait sec.

On donne : Me : 12 g/mol

M : C₁₂ H₂₂ O₁₁ (sucre) = 342 g/mol.