



TECHNIQUES DE TRANSFORMATION ET DE CONSERVATION

DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES

SUJET 1 : (06 points)

L'utilisation du froid est une des techniques de conservation des aliments entre autres.

1.1. Définir les termes de conservation des aliments suivants : (03 points)

- La congélation ;
- La réfrigération ;
- La déshydratation.

2.2. Faites une étude comparative des différentes techniques de conservation par déshydratation. (03 points)

SUJET 2 : (08 points)

Un G.I.E. veut fabriquer de la marmelade à **65 %** de matière sèche soluble à partir de **110 Kg** de pulpe raffinée de mangue. La mangue contient **20 %** de matière sèche soluble et suffisamment de pectines.

On demande de déterminer :

2.1. la quantité de sucre et d'acide citrique à utiliser ; (02 points)

2.2. la quantité de marmelade à obtenir ; (02 points)

2.3. le nombre de bouchons de **350 g** à obtenir ; (02 points)

2.4. faites le diagramme de fabrication de cette marmelade. (02 points)

SUJET 3 : (06 points)

3.1. Comment définir le blanchiment ? Quel est son rôle dans le processus de conservation des légumes ? (03 points)

3.2. Quel est le rôle du gluten dans la fabrication du pain type français ? (01 point)

- Faites le diagramme de fabrication du pain type français. (03 points)