



وزارة الفلاحة والتنمية القروية و الصيد البحري

Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes

EXAMEN D'APTITUDE PROFESSIONNELLE POUR L'ACCES
AU CADRE D'INGENIEUR D'ETAT

Option : INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

Session du 02 et 03 Décembre 2006

EPREUVE ECRITE : TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

COEFFICIENT : 3

DUREE : 3 HEURES

A/ Traiter, à votre choix, l'un des deux sujets suivants :(10 points)

Sujet 1 : Le froid joue un rôle important dans la préservation des aliments.
Discuter son importance et les différentes techniques utilisées dans les IAA.

Sujet 2 : L'eau est un constituant important des denrées alimentaires. Discuter :
a- le rôle de l'eau dans la stabilité d'un aliment,
b- les techniques de préservations des aliments basées sur le contrôle de la disponibilité de l'eau aux microorganismes et réactions chimiques.

B/ Traiter les cinq questions obligatoires suivantes :(2 points par question).

- 1- Différencier entre pasteurisation et stérilisation d'un aliment.
- 2- Donner des exemples de fortifications d'aliments en micronutriments pratiquées au Maroc.
- 3- Différence entre additif alimentaire et auxiliaire technologique.
- 4- Quelles sont les principales méthodes de lutte utilisées contre l'oxydation des aliments.
- 5- Discuter l'importance de la chloration de l'eau dans les I.A.A.