

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

**Option : INDUSTRIES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES**

**Session du 27 et 28 Octobre 2007**

**EPREUVE ECRITE**

**TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE**

COEFFICIENT : 3

DUREE : 3 HEURES

**A. Traitez , à votre choix, l'un des deux sujets suivants (10 points)**

**Sujet 1 :** La qualité de la matière première présente un sérieux problème pour la filière des I.A.A. En choisissant une denrée alimentaire, discutez les principales causes de détérioration de la qualité de la matière première et leurs impacts sur sa qualité technologique et la qualité du produit fini.

**Sujet 2 :** Discutez les principaux procédés de conservation des denrées alimentaires utilisés dans les I.A.A. (objectifs, principes, domaines spécifiques d'application, ...)

**B. Traitez les cinq questions obligatoires suivantes : ( 2 points par question)**

- 1) Traçabilité dans les I.A.A. : importance et approche.
- 2) Quelles sont les principales causes du bombage d'une boîte de conserve alimentaire ?
- 3) Discutez l'intérêt de la démarche HACCP dans une unité agro-alimentaire.
- 4) Donnez les critères du choix d'un emballage alimentaire.
- 5) Chloration de l'eau dans les I.A.A. : conduite et utilité.