*Université : Larbi Ben M’Hidi, Oum el Bouaghi*

*Faculté : Institut des sciences techniques et appliquées (ISTA)*

*Département :Génie Biologique*

*Filière : Sciences alimentaires*

***Spécialités : Valorisation et qualité des produits agroalimentaires***

***Niveau : L1/S2 (2020/2021)***

***Interrogation N°01 :***

 ***Techniques Analytiques de Microbiologie et Sécurité(MAMS)***

**Question 1 :**

Citez cinq Instruments de prélèvement et d'étalement.

**Question 2 : Répondez par vrai ou faux avec justification.**

1. La zone créée par le bec Bunsen servira à la stérilisation estime à 25 cm de diamètre…..................……………………………………………………..
2. Les hottes ordinaires n'assurent que la protection de la manipulation et ne protègent pas le manipulateur……...............................................................…………………
3. PSM de classe II offrant une sécurité maximale…………..................................…
4. Il existe de nombreux milieux de culture qui permettent le développement, la conservation, l'isolement, la sélection des micro-organismes…...................…….
5. Les milieux complexes souvent dits «milieux riches» sont constitués d'un produit synthétique………..............................................................................................................................................................................................................................................
6. Tous les milieux de culture se présentent sous forme liquide

…………...........................................................................................................

**Question 3 :**

Comment vous procédez à la préparation d'un milieu solide ?

**Question 4 :**

Quelle est la différence entre La pasteurisations et la tyndallisation ?

**Question 5:**

Citez les différents types de stérilisation que vous connaissez. Discutez brièvement 02 types de stérilisations du matériel et des milieux ?