Formation : Licence

Spécialité : Microbiologie

Semestre : 6

Unité d'enseignement Fondamentale 1 (UEF 3.2.1) : Microbiologie Appliquée

Matière 3 : Microbiologie alimentaire

Crédits : 5

Coefficient : 3

Travaux Pratiques :

TP 1. Analyse microbiologique d'un lait pasteurisé et lait de vache ; Dénombrer et identifier les microorganismes présents dans ces aliments ; Exprimer les résultats en fonction des normes Algériennes.

TP 2. Dénombrement de la flore de différents produits laitiers : Observer, dénombrer et comparer les microorganismes présents dans deux produits laitiers différents : yaourt (classique ou au bifidus), fromage et recherche d'une éventuelle contamination par *S. aureus*.

TP 3. Analyse d'un produit carné : Recherche des flores d'altération des produits carnés.

TP 4. Analyse d'un produit céréalier : Observer, dénombrer et comparer les microorganismes présents dans un aliment céréalier comme la farine, etc. : Observation et identification de moisissures en fonction de leurs caractéristiques morphologiques.