

B.E.P. : ALIMENTATIONDominante : **TOUTES DOMINANTES**Épreuve : **Sciences Appliquées**

Centre d'écrit

NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Code spécialité :

Durée : **1h30**Session : **2006.**

Griffe du correcteur

B.E.P. : ALIMENTATIONDominante : **TOUTES DOMINANTES**Épreuve : **Sciences Appliquées**Session : **2006**N° de sujet : **06-2114**Folio **1 / 9****L'usage de la calculatrice est autorisé****I - Sciences Appliquées à l'Alimentation et à l'hygiène
20 points****1 – Sciences Appliquées à l'alimentation**

Voici une étiquette de pain braisé aux céréales.

1.1 Noter le nom de l'élément minéral mentionné sur l'étiquette.

.....

1.2 Relever la quantité de sucre contenue dans 100 g de pain.

.....

1.3 Nommer l'autre glucide énergétique non mentionné sur l'étiquette, et contenu en grande quantité dans cet aliment.

.....

1.4 Compléter le tableau suivant afin de différencier ces 2 glucides.

	SUCRE	Autre glucide énergétique
Type de molécule : Simple / Complexe		
Solubilité dans l'eau froide : Oui / Non		
Saveur :		

**PAIN BRAISÉ** aux céréales source de fibres**INGRÉDIENTS :**

Céréales 96,5 % (farine et son de blé, farine de maïs, farine d'avoine, farine de seigle), levure, sucre, graisse végétale (palme), gluten, graines de sésame, sel, émulsifiants : E472e et E322, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**APRÈS OUVERTURE DES ÉTUIS, À CONSERVER
À L'ABRI DE L'AIR ET DE L'HUMIDITÉ**

Analyse Nutritionnelle moyenne pour 100 g

Valeur énergétique :	1561 kJ soit 369 kcal
Protéines :	13,2 g
Glucides :	64,7 g
dont sucres :	4,8 g
Lipides :	6,4 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Fibres :	8,1 g
Sodium :	0,65 g