

### III. SCIENCES APPLIQUEES (6 points)

1. Commenter l'évolution de la consommation du pain : (0,5 pt)
  - **Diminution par 5 en 95 ans**
  - **Les habitudes alimentaires ont évolué, le pain n'est plus la base de l'alimentation mais un produit d'accompagnement**
  
2. Donner 2 intérêts nutritionnels du pain : (0,5 pt)
  - **Apporte les sucres lents pour compenser les dépenses énergétiques**
  - **Phénomène de satiété - Apport intéressant en vitamines et sels minéraux**
  
3. Quelles sont les quantités souhaitables de pain pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour un adulte ? (0,5 pt)
  - **200 à 250 g / jour**
  
4. Citer 2 critères de qualité d'un "bon pain" (0,5 pts)
  - **Mie fine et croustillante - Couleur dorée - Mie alvéolée**
  
5. Quel est le rôle des fibres dans l'organisme ? (0,5 pt)
  - **Favorisent le transit intestinal**
  
6. Quelles sont les valeurs énergétiques des protéines ? (0,5 pt)
  - **17 kJ / g**
  
7. Quel est l'autre rôle des protéines dans l'organisme ? (0,5 pt)
  - **Plastique**
  
8. Citer 4 moments de votre activité où vous devez vous laver les mains (0,5 pt)
  - **En entrant dans le laboratoire**
  - **Après être allé aux toilettes**
  - **Entre chaque fabrication**
  - **Après avoir manipulé : poubelles, cartons, emballages...**
  
9. Quel est le micro-organisme qu'il est possible de retrouver sur sa coquille d'œuf ? (0,5 pt)
  - **Salmonelle**
  
10. A quelle famille de micro-organisme appartient-il ? (0,5 pt)
  - **bactérie**
  
11. Que signifie T.I.A.C. (0,5 pt)
  - **Toxi-Infection Alimentaire Collective**
  
12. Citer un autre micro-organisme responsable de T.I.A.C. (0,5 pt)
  - **Staphylocoques dorés, listéria**