#### **ENSMAC**

## Contamination microbienne, techniques analytiques



### Présentation

Code interne: PAI5-CMTAN

#### Description

Cet enseignement permettra à l'apprenti (A) d'appréhender les risques liés aux dangers microbiens et d'y associer les mesures (spécifiques ou globales) pour leur de maitrise et (B) de faire les bons choix sur techniques rapides permettant, en contexte industriel, de quantifier ces dangers et/ou de les mettre en évidence.

#### Heures d'enseignement

Cl Cours Intégrés 19h

### Pré-requis obligatoires

Bases en microbiologie générale et en biologie moléculaire.

#### Syllabus

A) Microorganismes des denrées alimentaires responsables de TIACs :

Les principales microflores responsables de TIACs dans un contexte industriel seront décrites : en insistant, pour chaque flore, sur les vecteurs de contamination et les facteurs influant sur les populations microbiennes tout au long du processus de fabrication mais aussi de la filière alimentaire

B) Les techniques d'évaluation des microflores en contexte industriel :

En contexte industriel, la rapidité de réponse d'une technique d'évaluation en microbiologie est primordiale pour une meilleure réactivité. Le but est d'expliciter aux étudiants les principes de ces techniques rapides pour qu'ils puissent être critiques sur les avantages et les inconvénients de chaque technique notamment pour une utilisation pour des cartes de contrôle.

Les techniques d'analyse :

Principes des techniques conventionnelles de recherche et de dénombrement

Principes des techniques classiques améliorées (TEMPO, analogues de substrats,....)



### **ENSMAC**

Principes des Techniques rapides alternatives : épifluorescence, bioluminescence, cytométrie de flux, conductance métrie, immunologiques

### Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

### Bibliographie

Prescott, L.M., Harley, J.P., Klein, D.A. (2003). Microbiologie.

Madigan, M., Martinko, J. (2007) Brock Biologie des micro-organismes (2007). 11e édition. Pearson Education (Eds).

#### Modalités de contrôle des connaissances

#### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

| Type<br>d'évaluation                | Nature de<br>l'épreuve | Durée (en<br>minutes) | Nombre<br>d'épreuves | Coefficient de<br>l'épreuve | Note<br>éliminatoire de<br>l'épreuve | Remarques |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|
| Contrôle en<br>cours de<br>Semestre | Ecrit                  | 60                    |                      | 1                           |                                      |           |

#### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

| Type<br>d'évaluation | Nature de<br>l'épreuve | Durée (en<br>minutes) | Nombre<br>d'épreuves | Coefficient de<br>l'épreuve | Note<br>éliminatoire de<br>l'épreuve | Remarques |
|----------------------|------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|
| Epreuve<br>terminale | Ecrit                  | 60                    |                      | 1                           |                                      |           |

# Infos pratiques



# **ENSMAC**

### Contacts

Jules Harrouard

■ Jules.Harrouard@bordeaux-inp.fr

