



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - E2 - Bases physiopathologiques de la diététique - BTS DIETETIQUE (Diététique) - Session 2017

1. Rappel du contexte du sujet

Ce sujet d'examen fait partie de l'épreuve E2-U2 : Connaissance des aliments du BTS Diététique. Il aborde des thèmes variés liés à la nutrition, aux aspects réglementaires, technologiques, microbiologiques et à la place des aliments dans la ration alimentaire, en particulier concernant les produits de substitution du pain au petit-déjeuner.

2. Correction des questions

1.1. Étude nutritionnelle comparative

Cette question demande de comparer le pain blanc avec trois produits de substitution (brioches, céréales, biscuits) en termes de valeurs nutritionnelles (calories, glucides, fibres, etc.). Il est essentiel de présenter ces données sous forme de tableau.

Un exemple de tableau pourrait être :

Produit	Calories (kcal)	Glucides (g)	Fibres (g)
Pain blanc	250	50	2
Brioche	300	45	1
Céréales	350	70	5
Biscuits	400	60	2

En conclusion, le pain blanc est généralement moins calorique que les autres produits, mais il contient moins de fibres. Les céréales peuvent offrir un meilleur apport en fibres.

1.2. Définition de l'index glycémique

L'index glycémique (IG) est une mesure qui indique la rapidité avec laquelle un aliment contenant des glucides augmente le taux de glucose dans le sang. Un IG élevé signifie que l'aliment provoque une élévation rapide de la glycémie.

Les facteurs influençant l'IG incluent :

- La nature des glucides (simple ou complexe)
- La présence de fibres
- Le mode de cuisson
- La combinaison avec d'autres aliments

2.1. Vérification de la conformité de l'étiquetage

Pour vérifier la conformité de l'étiquetage, il est nécessaire de s'assurer que toutes les informations requises par la réglementation (valeurs nutritionnelles, ingrédients, allergènes) sont présentes et correctement indiquées.

Il faut également vérifier que les allégations nutritionnelles sont justifiées par les valeurs présentes dans

le produit.

2.2.1. Définition d'une allégation nutritionnelle

Une allégation nutritionnelle est une déclaration qui affirme qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques, par exemple "riche en fibres" ou "source de magnésium".

2.2.2. Obligations d'étiquetage pour « source de magnésium »

Pour l'allégation « source de magnésium », l'étiquetage doit indiquer la quantité de magnésium présente dans le produit, ainsi que le pourcentage de l'apport journalier recommandé que cela représente.

3.1. Exploitation de l'étiquetage dans l'atelier

Lors de l'atelier, l'étiquetage peut être utilisé pour enseigner aux parents comment lire les informations nutritionnelles, identifier les ingrédients et comprendre les allégations nutritionnelles, afin de faire des choix éclairés pour l'alimentation de leurs enfants.

3.2. Exemple de menu de petit-déjeuner

Un exemple de menu pour un enfant de 8 ans :

- 1 tranche de pain complet (70 kcal)
- 1 cuillère à soupe de confiture (50 kcal)
- 1 verre de lait (120 kcal)
- 1 fruit (80 kcal)

Apport énergétique total : 320 kcal. Ce menu est équilibré, riche en glucides complexes et en calcium, essentiel pour la croissance.

3.3. Deuxième menu avec produit de substitution

Exemple de menu avec des céréales :

- 30 g de céréales (120 kcal)
- 1 verre de lait (120 kcal)
- 1 fruit (80 kcal)

Apport énergétique total : 320 kcal. Les céréales peuvent être considérées comme équivalentes au pain en termes d'apport énergétique, mais il faut vérifier les fibres et les sucres ajoutés.

3.4. Intérêts organoleptiques, pratiques et hygiéniques

Les produits de substitution peuvent offrir :

- **Organoleptiques** : Variété de textures et de saveurs.
- **Pratiques** : Facilité de préparation et de consommation.
- **Hygiéniques** : Souvent emballés de manière à éviter la contamination.

4.1. Principe de la fermentation panaire

La fermentation panaire est un processus où les levures transforment les sucres en gaz carbonique et en alcool, ce qui permet au pain de lever. Cela améliore également la texture et le goût du pain.

4.2. Définition de « taux d'extraction » et « type » de farine

Le taux d'extraction est le pourcentage de farine obtenue par rapport au poids de la céréale. Le type de farine (ex. type 55) indique le taux de cendre, qui est un indicateur de la qualité de la farine. Les farines de type 80 sont plus riches en nutriments que celles de type 55.

5.1. Type trophique des moisissures

Les moisissures sont des organismes hétérotrophes, se nourrissant de matière organique. Les conditions favorables à leur développement incluent une humidité élevée, une température adéquate et la présence de nutriments.

5.2. Moyens de prévention de la prolifération des moisissures

Pour éviter la prolifération des moisissures, il est important de :

- Conserver les aliments dans un endroit sec et frais.
- Utiliser des emballages hermétiques.
- Respecter les dates de péremption.

5.3. Exemple de mycotoxine

Un exemple de mycotoxine est l'aflatoxine, produite par certaines moisissures sur les céréales et les noix. Elle est toxique et peut causer des problèmes de santé, notamment des cancers.

3. Synthèse finale

Lors de l'examen, il est fréquent de voir des erreurs dans la compréhension des définitions ou des concepts clés. Voici quelques points de vigilance :

- Veillez à bien lire les énoncés et à répondre précisément à chaque partie de la question.
- Utilisez des tableaux pour organiser vos réponses lorsque cela est pertinent.
- Justifiez toujours vos réponses avec des données ou des exemples concrets.

Enfin, pour l'épreuve, il est conseillé de bien gérer son temps, de commencer par les questions les plus simples pour gagner en confiance, et de laisser du temps à la relecture.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.