



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 2018

1. Rappel du contexte

Ce corrigé concerne l'épreuve E2-U2 : Connaissance des aliments du BTS Diététique, session 2018. Le sujet aborde des thèmes liés aux matières grasses, leur composition, leur utilisation et leur réglementation.

Correction question par question

1.1. Préciser la définition réglementaire du beurre.

La définition réglementaire du beurre stipule qu'il s'agit d'un produit laitier obtenu par la barattage de la crème, contenant au minimum 82 % de matière grasse.

1.2. Présenter les conséquences nutritionnelles, organoleptiques et microbiologiques des étapes de la fabrication du beurre.

Étape	Conséquences Nutritionnelles	Conséquences Organoleptiques	Conséquences Microbiologiques
Écrémage	Réduction de la matière grasse	Texture moins crémeuse	Élimination de certains microorganismes
Pasteurisation	Destruction des germes pathogènes	Amélioration de la sécurité alimentaire	Réduction de la flore microbienne
Barattage	Formation de la matière grasse	Création de la texture du beurre	Développement de certains ferments lactiques

2.1. Analyse nutritionnelle comparative des matières grasses.

Produit	Matière Grasse (%)	Acides Gras Saturés (%)	Acides Gras Insaturés (%)
Beurre	82	51	31
Huile d'olive	100	14	86
Huile de colza	100	7	93
Huile de tournesol	100	10	90

Conclusion : L'huile de colza et l'huile d'olive sont à privilégier pour leur teneur élevée en acides gras insaturés, bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.

2.2. Conseils à donner à une population adulte de 20 à 60 ans.

Il est conseillé de consommer des matières grasses avec modération, en privilégiant l'huile d'olive et l'huile de colza pour les cuissons à basse température et en assaisonnement. Limiter la consommation de beurre et d'huile de tournesol en raison de leur teneur élevée en acides gras saturés.

2.3. Références nutritionnelles pour les acides gras.

Les apports nutritionnels conseillés (ANC) pour les acides gras sont de 30 % de l'apport énergétique total, avec un maximum de 10 % d'acides gras saturés.

2.4. Vitamines liposolubles.

Vitamine	Nom Biochimique	Fonctions	RNP (mg)	Sources Alimentaires
Vitamine A	Rétinol	Vision, croissance	0.8	Carottes, foie
Vitamine D	Calciférol	Absorption du calcium	5	Poissons gras, œufs
Vitamine E	Tocophérol	Antioxydant	12	Huiles végétales, noix
Vitamine K	Phylloquinone	Coagulation sanguine	1	Choux, épinards

3.1. Vérification de la conformité de l'étiquetage.

Il est important de vérifier que l'étiquetage respecte les mentions obligatoires telles que la dénomination, la liste des ingrédients, la date de durabilité minimale, et les valeurs nutritionnelles. Ces informations permettent au consommateur de faire un choix éclairé.

3.2. Définir une allégation de santé.

Une allégation de santé est une déclaration qui affirme, suggère ou implique qu'il existe une relation entre un aliment ou un nutriment et la santé.

3.3. Identifier une allégation de santé dans l'annexe 3.

Dans l'annexe 3, une allégation de santé pourrait être liée à la présence d'acides gras insaturés, qui sont bénéfiques pour le cœur. Les mentions obligatoires qui en découlent incluent les effets sur la santé et les recommandations de consommation.

3.4. Modifications physico-chimiques causées par les fritures.

Les huiles subissent des modifications telles que l'oxydation, la formation de composés toxiques et la dégradation des acides gras, ce qui peut altérer leur goût et leur sécurité.

3.5. Conseils pour maîtriser la qualité des huiles de friture.

Les cuisiniers doivent surveiller la température de friture, changer régulièrement l'huile, éviter de mélanger différentes huiles et filtrer l'huile après utilisation pour prolonger sa durée de vie.

4.1. Classification des microorganismes.

Pseudomonas est un genre de bactéries Gram-négatives, souvent classées comme des bactéries opportunistes, qui peuvent causer des infections dans des conditions favorables.

4.2. Définir « lipolytique » et « psychrotrophe ».

« Lipolytique » désigne des microorganismes capables de décomposer les lipides, tandis que « psychrotrophe » désigne ceux qui peuvent croître à des températures basses, souvent entre 0 et 20°C.

4.3. Altérations causées par Pseudomonas dans le beurre.

Le développement de Pseudomonas dans le beurre entraîne des altérations de goût et d'odeur, rendant le produit désagréable à la consommation.

4.4. Recommandations pour la conservation optimale du beurre.

Pour assurer une bonne conservation du beurre, il est conseillé de le conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique, et de ne pas le laisser à température ambiante.

Petite synthèse finale

Erreurs fréquentes :

- Oublier de mentionner les valeurs nutritionnelles dans les tableaux.
- Ne pas justifier les réponses par des références aux annexes.
- Confondre les termes techniques sans les définir correctement.

Points de vigilance :

- Respecter la structure demandée pour les réponses (tableaux, définitions).
- Utiliser un vocabulaire précis et approprié.
- Vérifier les données chiffrées lors des comparaisons.

Conseils pour l'épreuve :

- Lire attentivement chaque question et les annexes associées.
- Organiser son temps pour répondre à toutes les questions.
- Préparer des tableaux et schémas clairs pour illustrer les réponses.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.