



# TD N° 1: NOTIONS SUR LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Dr. Bachetarzi Rym

Université Djilali Bounaama Khemis Miliana (UDBKM)

Master II: Hydrobiologie appliquée



1. Donnez la définition de la technologie alimentaire

2. Donnez quelques exemples

3. Donnez la définition de  
**l'appertisation**

4. Citez les acteurs qui contribuent à la chaîne de l'alimentation?

5. Quel est le rôle des acteurs de la chaîne de l'alimentation?

5. La chaîne alimentaire fait intervenir 5 principales filières. Citez-les en donnant un exemple pour chacune d'elles

## 6. Définition du produit fini

# 7. Définition de la matière première brute

## 8. Définition des produits du terroir

# Exercice

- Ci après un tableau représentant la quantité (% de la ration) de protéines recommandées dans l'aliment de différentes espèces de poisson d'élevage en fonction de leur poids

Espèces	< 20g	20-200g	200-600g	600-1500g	> 1500g
Truite arc-en-ciel	48	40	38	38	36
Saumon atlantique	48	44	40	38	34
Bar	55	50	45	45	-
Daurade	50	45	40	40	-
Carpe	45	38	32	28	28
Tilapia	40	34	30	28	26

# Exercice

- Représentez graphiquement (histogramme) les données sur tableau pour les trois espèces suivantes: le Saumon atlantique, la Daurade et Tilapia.
- Interprétez et concluez.

Espèces	< 20g	20-200g	200-600g	600-1500g	> 1500g
Truite arc-en-ciel	48	40	38	38	36
Saumon atlantique	48	44	40	38	34
Bar	55	50	45	45	-
Daurade	50	45	40	40	-
Carpe	45	38	32	28	28
Tilapia	40	34	30	28	26