

SOMMAIRE

Chapitre 1 : Bactériologie générale.....	5
1. INTRODUCTION À LA BACTÉRIOLOGIE.....	5
2. STRUCTURE BACTÉRIENNE.....	9
3. NUTRITION ET MÉTABOLISME BACTÉRIEN.....	19
4. CLASSIFICATION ET PRINCIPE DE L'IDENTIFICATION BACTÉRIENNE.....	27
5. PRINCIPE DE DÉNOMBREMENT BACTÉRIEN.....	29
6. POUVOIR PATHOGÈNE DES BACTÉRIES.....	31
7. AGENTS ANTIBACTÉRIENS ET LEURS DIFFÉRENTES UTILISATIONS.....	39
Chapitre 2 : Mycologie.....	49
1. MORPHOLOGIES ET STRUCTURES.....	49
2. CONTAMINATION DES ALIMENTS.....	52
3. PRÉVENTION DES CONTAMINATIONS.....	52
4. AGENTS FONGICIDES.....	53
Chapitre 3 : Parasitologie.....	55
1. CLASSIFICATION ZOOLOGIQUE DES PARASITES.....	55
2. NOTIONS DE PARASITOLOGIE GÉNÉRALE : LES CYCLES DES PARASITES.....	56
3. PARASITOSE ALIMENTAIRE DUES À DES PROTOZOAIRES.....	57
4. PARASITOSE ALIMENTAIRE DUES À DES MÉTAZOAIRES : LES HELMINTHES.....	58
5. RISQUES PARASITAIRES.....	63
Chapitre 4 : Virologie.....	65
1. STRUCTURES ET CLASSIFICATION DES VIRUS.....	65
2. MULTIPLICATION VIRALE.....	70
3. MALADIES VIRALES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.....	75
4. AGENTS ANTIVIRAUX.....	75
5. MOYENS DE DÉFENSE DE L'ORGANISME.....	76
Chapitre 5 : Toxicologie.....	77
1. DÉFINITIONS FONDAMENTALES :.....	77
2. PRINCIPAUX MODES D'ACTIONS MOLÉCULAIRES DES SUBSTANCES TOXIQUES.....	78
3. PRINCIPALES RÉACTIONS DE DÉTOXIFICATION.....	79
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES.....	80
5. TOXICITÉ DES ALIMENTS.....	81