

**1- Définissez:**

Les microorganismes: .....

**2- Choisissez** le microbe et son type à laquelle elle appartient en cochant **X** à la case appropriée

<u>Microbe</u> Types	<u>Virus de</u> <u>sida</u>	<u>Diplocoques</u> <u>pneumonie</u>	<u>levures</u>	<u>paramécie</u>
Les protozoaires				
Les Bactéries				
Les champignons				
Les virus				

**3-- Répondez** par vrai ou faux aux suggestions suivantes:

<u>Les microorganismes se</u> <u>trouvent dans :</u>	Réponse
L'air	
L'eau	
Endroits stériles	
Le sol	

<u>Les microorganismes suivants se</u> <u>multiplient</u>	Réponse
Bactéries par la division	
L'amibe par la division	
Moisissure par bourgeonnement	
Leveur par sporulation	

**Exercice :**

Le tableau suivant montre le nombre de bactéries du lait à différentes températures pendant la traite (الاحتلاب = حلب البقرة) et après une période de temps plus longue à partir de cette traite

<u>Les périodes</u>	<u>Le nombre de bactérie dans chaque 1 cm<sup>3</sup> du lait selon le</u> <u>degré de température</u>	
	15 C°	35 C°
Pendant la traite	9 000	9 000
3 heures après la traite	10 000	30 000
6 heures après la traite	25 000	12 000 000
9 heures après la traite	46 000	350 000 000

**1- Tracez** la courbe de changement du nombre de bactéries du lait à 15 C° en fonction de la durée après la traite

**2- Comparez** l'évolution du nombre de bactéries à 15 C° et 35 C°.

**Que Concluez-vous ?**

**3- Expliquez** l'augmentation de la densité des bactéries dans le lait