


Corrigé type

A. Citer les références bibliographiques listées et numérotées 1 à 5 ci-dessous dans le texte encadré en respectant les numéros de la liste des références

1. CHEFTEL J. C., CHEFTEL H., Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments - Vol.1 (7^o Tir.), Editions Lavoisier, Paris, France, 1992 : 382 p.
2. ANSES. Table des aliments moyens 2020. Consulté le 05/02/2023 sur <https://ciqual.anses.fr/>
3. MARTIN A. (Coordonnateur), Apports nutritionnels conseillés pour la population française, Lavoisier Editions Tec & Doc, Paris, 3^{ème} édition, 2001, 8^{ème} tirage, 2009 : 605 p.
4. SALNIER L., MICARD V., Impact de la structure de l'aliment sur les propriétés nutritionnelles et l'acceptabilité du pain et des pâtes. Innovations Agronomiques, INRAE, 2012, 19, pp.63-74. hal-01267826
5. SALIFOU C.F.A., DAHOUDA M., BOKO K.C., KASSA S.K., HOUAGA I. *et al.*, Evaluation de la qualité technologique et organoleptique de la viande de bovins de races Borgou, Lagunaire et Zébu Peulh, élevés sur des pâturages naturels, Journal of Applied Biosciences 63, 2013 : 4736 – 4753

Dans leur ouvrage [1] → _____ CHEFTEL et CHEFTEL (1992) _____ ont défini les principales transformations biochimiques des aliments lors des traitements technologiques dans les IAA. Les données sur la composition des aliments ont été extraites de table de composition des aliments du CIQUAL ([2] → __ ANSES, 2020 _____). Nous avons pris en compte les ANC pour la population française tels que préconisés par [3] → _____ MARTIN (2009) _____). Les impacts des traitements sur la qualité nutritionnelle et les aspects organoleptiques ont relatés par de nombreux auteurs ([4] → _____ SALNIER et MICARD, 2012 _____ ; [5] → _____ SALIFOU *et al.* ou *et coll.*, 2013 _____).

B. Ecrire, selon la norme ISO 690, la référence bibliographique complète correspondant à chacun des documents ci-dessous

Document 1	Ecriture de la référence selon ISO 690
<p>Nutr. Santé, 2022, Vol.11, N°02:112-117. DOI:10.30952/ns.11.2.7</p>  <p>Environnement et Santé</p> <p>Effet de la pasteurisation sur la qualité microbiologique du lait commercialisé dans la région de Blida (Algérie)</p> <p>Effect of pasteurization on the microbiological quality of milk marketed in the region of Blida (Algeria)</p> <p>Djamila BAAZIZE-AMMI.¹, Seddik KEBBAL.¹, Ismail GHARBI.¹, Amina S. DECHICHA.¹, Zahra HADJ OMAR.², Nadia HEZIL.¹, Djamel GUETARNI.²</p> <p>¹Institut des Sciences Vétérinaires, Université Saad Dahlab Blida 1, Algérie. ²Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, Université Blida 1, Algérie.</p> <p>Corresponding author: baazizedjamila@yahoo.fr</p> <p>Reçu le 17mars 2022, Révisé le 06 décembre 2022, Accepté le 27 décembre 2022</p>	<p>BAAZIZE-AMMI D., KEBBAL S., GHARBI I. *, et al. (2022)**1, Effet de la pasteurisation sur la qualité microbiologique du lait commercialisé dans la région de Blida (Algérie), Nutr. Santé, Vol. 11, N°02, 2022**2: 112-117</p> <p>* Est également juste l'écriture des Noms des auteurs avec initiale en majuscule et le reste des lettres en minuscule ** La position de la date dans le cas 1 ou le cas 2 est juste</p>

Document 2	Ecriture de sa référence selon ISO 690
<p>Méthodes d'analyse sensorielle des aliments en laboratoire</p> <p>Linda M. Poste,¹ Deborah A. Mackie,¹ Gail Butler,² et Elizabeth Larmond³</p> <p>¹ Centre de recherches alimentaires Agriculture Canada ² Service aux programmes de recherches, Agriculture Canada ³ Laboratoire de recherches sur les grains Commission canadienne des grains</p> <p>Direction générale de la recherche Agriculture Canada Publication 1864/F 1991</p> <p>La dernière page de l'ouvrage est numérotée « 97 »</p>	<p>POSTE L. M., MACKIE D. A., BUTLER G., LARMOND E. (1991)*1, Méthodes d'analyse sensorielle des aliments en laboratoire, Direction générale de la recherche Agriculture, Canada, 1991*2 : 97 p.</p> <p>* Est également juste l'écriture des Noms des auteurs avec initiale en majuscule et le reste des lettres en minuscule ** La position de la date dans le cas 1 ou le cas 2 est juste</p>