

1. L'acide acétique est un:

- A- un acide gras long. -
- + B- un acide gras volatile à 2 carbones. +
- C- un glucide. -
- + D- un produit terminal de la digestion. +

2. La microflore du rumen peut être:

- A- seulement amylolytique. +
- B- seulement lactique. +
- D- seulement cellulolytique. +
- C- uniquement protéolytique. -

3. Le feuillet a pour rôle:

- A- l'absorption de tous les nutriments provenant du rumen. +
- B- limiter le passage des particules provenant du rumen de plus de 6mm. -
- C- la sécrétion d'HCL. -
- D- la fermentation microbienne. -

4. La caillette est:

- + A- l'estomac chimique des ruminants. +
- B- le premier réservoir de fermentation chez les ruminants. -
- C- l'organe où le pH devient alcalin. -
- D- le lieu d'absorption de tous les nutriments provenant du rumen. -

5. L'amidon donne au niveau du rumen:

- A- l'acide butyrique.
- B- l'acide acétique.
- C- l'acide lactique.
- + D- l'acide propionique.

6. L'amidon:

- A- est intégralement dégradée dans le rumen.
- B- est partiellement dégradée dans le rumen.
- C- est totalement dégradée dans l'intestin.
- D- partiellement dégradée dans le gros intestin.

7. La lignine est

- + A- quasi totalement indigestible.
- B- totalement digérée dans le rumen.
- C- totalement digérée dans la caillette.
- D- partiellement digérée dans l'intestin grêle.

8. le rumen se contracte:

- A- deux fois lors de la digestion. +
- B- après la contraction du réseau. -
- C- en deux contractions, la 1^{ère} au sac ventral puis la deuxième au sac dorsal. +
- D- pour permettre le brassage des aliments. -

9. L'ensilage est un:

- A- foin conservé par voie humide. -
- B- un concentré conservé par voie humide. -
- C- un aliment conservé industriellement par une complète déshydratation. -
- D- aliment très recommandé pour les vaches produisant du lait destiné à la fabrication du fromage à pâte cuite. +

10. Un ensilage à base de luzerne va être

- A- un bon ensilage
- B- un mauvais ensilage
- C- un ensilage ayant beaucoup de glucides solubles
- D- un ensilage à pH<4 car pauvre en acide lactique.

11. Un ensilage à base de luzerne:
- A- doit être jeté.
 - + B- peut être amélioré en lui rajoutant de la mélasse.
 - C- peut être conservé sous sa 1ère forme.
 - D- peut contenir de l'acide acétique.
12. Les matières azotées sont:
- A- uniquement des protéines -
 - B- des protéines et des matières non protéiques.
 - C- des protéines solubles et des matières azotées non protéiques.
 - + D- des matières azotées protéiques et non protéiques.
13. Les matières azotées sont:
- A- déterminées par la méthode Van Soest.
 - + B- déterminées par la méthode Kjeldahl.
 - C- déterminées par l'extracteur Soxhlet.
 - D- déterminées en utilisant un four à mouffles.
14. Les PDIA sont:
- A- des protéines solubles.
 - B- des matières azotées solubles.
 - C- des matières azotées non solubles.
 - + D- des protéines alimentaires non solubles.
15. Les PDIM sont synthétisées:
- A- exclusivement à partir des matières azotées non protéiques.
 - B- à partir des matières azotées totales.
 - C- exclusivement à partir des protéines non solubles.
 - + D- à partir des protéines solubles et des matières azotées non protéiques.
16. Dans la méthode Kjeldahl, il y a:
- A- 1. Digestion, 2. Minéralisation, 3. Titration de l'ammoniac.
 - B- 1. Minéralisation, 2. Digestion, 3. Titration de l'ammoniac.
 - C- 1. Minéralisation, 2. Distillation, 3. Digestion.
 - + D- 1. Minéralisation, 2. Distillation, 3. Titration de l'ammoniac.
17. L'unité fourragère est:
- A- égal à 1730kcal.
 - B- égal à 1855kcal.
 - + C- l'énergie nette d'un aliment donné.
 - + D- égal à 1883kcal.
18. Une vache nourrie avec du fourrage va produire:
- + A- plus de lait.
 - B- plus de viande.
 - C- du lait et de la viande.
 - D- ni l'un ni l'autre.
19. L'ingestibilité d'un aliment est:
- l'aliment ingéré - l'aliment rejeté.
 - l'aliment ingéré - l'aliment rejeté à travers les fèces.
 - l'aliment distribué.
 - + - l'aliment ingéré.
20. La matière organique digestible est:
- toute la matière organique d'un aliment.
 - la matière sèche d'un aliment.
 - les glucides + protéines + lipides + vitamines.
 - + - la matière organique ingérée moins la matière organique fécale.