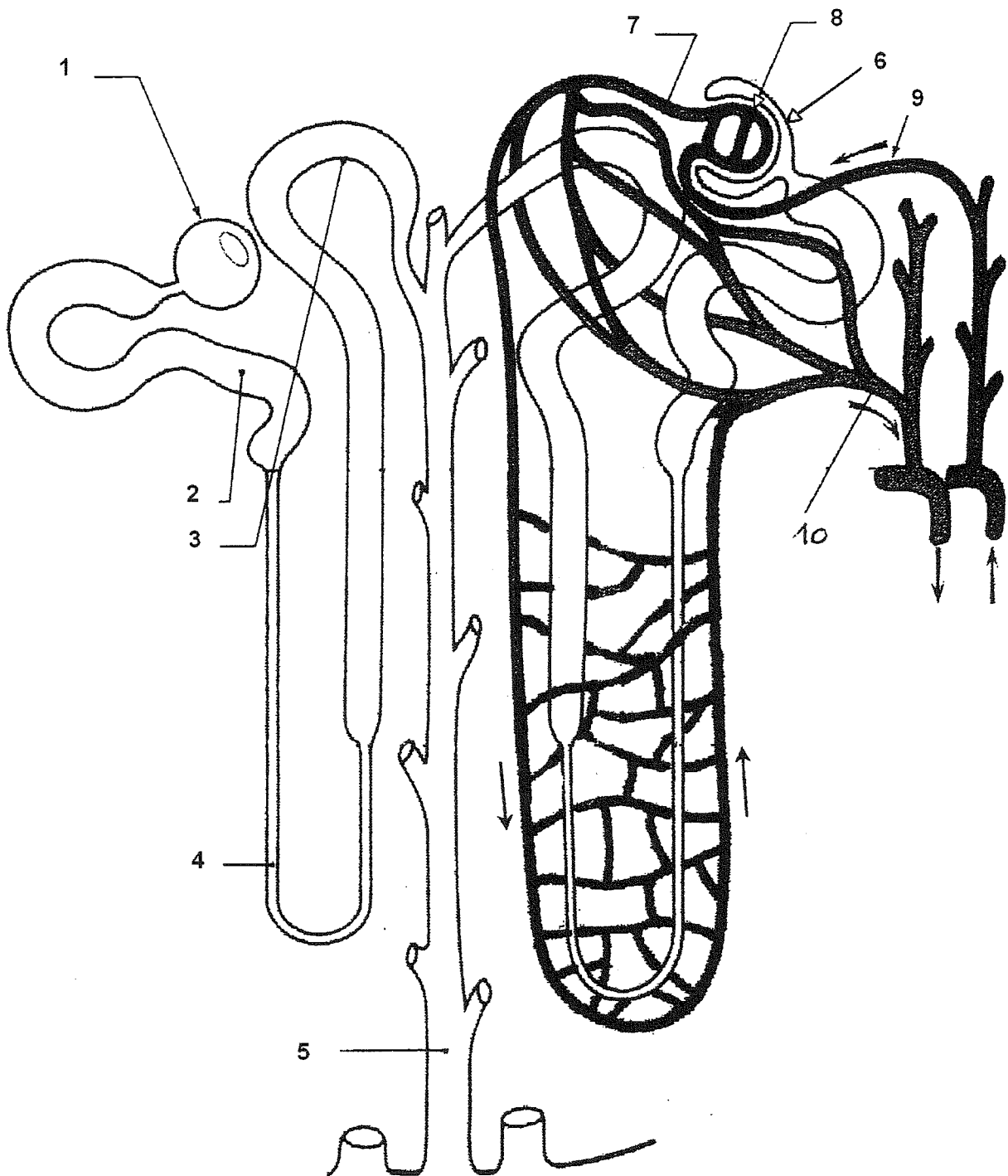


ANNEXE 1

Le néphron et sa vascularisation

(Biologie et physiologie humaines – C. Robert et P. Vincent – Vuibert)



BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE Bases Physiopathologiques de la Diététique	Durée : 4 heures	Coefficient : 3
CODE : 09DIBPHD		Page 3/9

ANNEXE 2

Compositions comparées du plasma et de l'urine

Principaux constituants	Concentration dans le plasma (g .L ⁻¹)	Concentration dans l'urine primitive (g .L ⁻¹)	Concentration dans l'urine définitive (g .L ⁻¹)
Na ⁺	3,2	3,2	3 à 6
K ⁺	0,2	0,2	2 à 3
Ca ²⁺	0,1	0,1	0,1 à 0,3
HCO ₃ ⁻	1,6	1,6	0 à 0,2
NH ₄ ⁺	0,0005	0,0005	0,414
Protéines	60 à 80	0	0
Acides aminés	0,05 à 0,1	0,05 à 0,1	0
Lipides	4 à 8	0	0
Glucose	1	1	0
Urée	0,3	0,3	20
Créatinine	0,01 à 0,03	0,01 à 0,03	0,8 à 2
Acide hippurique	0	0	0,5

ANNEXE 3

Quantités filtrées et excrétées en 24 heures

Principaux constituants	Quantité filtrée (en g par 24 heures sauf eau en L par 24 heures)	Quantité excrétée (en g par 24 heures sauf eau en L par 24 heures)
Eau	170 L	1,5 L
Na ⁺	544	4,5 à 9
K ⁺	34	3 à 4,5
Ca ²⁺	17	0,15 à 0,45
HCO ₃ ⁻	272	0 à 0,3
NH ₄ ⁺	0,085	0,621
Protéines	0	0
Acides aminés	8,5 à 17	0
Lipides	0	0
Glucose	170	0
Urée	51	30
Créatinine	1,7 à 5,1	1,2 à 3
Acide hippurique	0	0,75

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE Bases Physiopathologiques de la Diététique	Durée : 4 heures	Coefficient : 3
CODE : 09DIBPHD		Page 4/9

ANNEXE 4

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÈMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 100 g			en mg pour 100 g			
Lait concentré sucré (Nestlé)	8,2	9	54,2	160	380	300	saccharose
Lait concentré non sucré léger (Gloria)	6,5	7,5	9,8	120	250	235	Sans saccharose
Lait sec écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Sans saccharose
Gallia 1 - Lait sec	13	25	57	170	655	500	Lait pour nourrisson
Gallia 2 - Lait sec	14,3	21,3	57,6	235	715	540	Lait de suite
Lait croissance (Candia)	2,5	2,4	7,9	37	130	110	Fer = 1,4 mg
Lait sec DIARGAL (Gallia)	14,7	20,3	59,7	300	600	450	Sans lactose
Lait sec AL 110 (Nestlé)	14	25	55,5	170	600	450	Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g
Lait sec O-LAC (Mead-Johnson)	11,8	27,7	55,6	156	572	426	Sans lactose
Nesvital poudre (Nestlé)	87,2	1,8	<0,3	0,06	-	1 400	Protéines de lait
Protil 1 (Jacquemaire)	90	1,5	0,12	0,03	30	1 250	Protéines de lait sans lactose
Protifar + (Novartis)	88,5	1,6	0,5	30	50	1 350	idem
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Cérès (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Lipocil (Nestlé)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Picot)	0,15	0	94	5	1	-	Dextrine-Maltose
Fontomalt (Nutricia)	-	-	95	2	1	-	Dextrine-Maltose
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	
Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instantanée (Guigoz)	13,2	1,2	77	14	210	30	
Préparation de type farine (Rite Diet)	0,25	-	85	10	8	<40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type farine (Taranis)	5,5	1	80	<40	<40	250	enrichi en fer, sans gluten
Biscotte (Aproten)	< 1	8,5	82,5	< 40	<70	-	Hypoprotidique sans gluten
Biscotte (Riesal)	3,4	13,7	77,2	130	<60	-	sans gluten
Pain (Rite diet)	<1	7,8	59,2	<500	<40	14	Hypoprotidique, sans gluten, salé
Préparation de type pain de mie (Valpiform)	4,5	3,9	48,1	450	40	-	Sans gluten, salé
Coquillettes - Nouilles (Glutafin)	7,9	1,6	78,6	15	10	-	Sans gluten
Viandes-Légumes homogénéisées							
- Carottes Poulet (Nestlé)	2,1	1,7	6,9	119	121	15	
- Légumes Jambon (Nestlé)	2,3	1	7,9	138	101	23	
Légumes homogénéisés							
- Haricots verts (Guigoz)	1,1	0,7	7,2	97,2	123	44,5	
- Jardinière de légumes (Guigoz)	0,8	0,2	7	105	140	14,1	
- Légumes assortis (Gallia)	1	0,15	7,4	141	225	22	
Fruits homogénéisés							
- Coing pomme (Jacquemaire)	0,3	0,185	22,5	2	135	11	Vitamine C (en mg) 9
- Ananas - Bananes sans sucre (Gallia)	0,7	0,1	13,3	3	280	11	14
Jus de fruit							
- Pommes-pruneaux (Blédina)	0,4	-	15,2	1	140	-	Vitamine C (en mg) 6
- Raisin-abricots (Blédina)	0,2	-	13,8	1,2	100	-	7
- Ananas-orange (Gallia en biberon)	0,2	-	12,4	2	-	-	20
Compléments oraux							
Compléments oraux	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 200 mL			en mg pour 200 mL			
Nutridorol HP/HC(Novartis)	18,8	5,6	31,2	<40	120	550	
Clinutren Fruit (Nestlé)	8	-	54	0,03	100	110	Boissons parfumées au fruit sans lactose
Clinutren 1.5 (Nestlé)	11	10	42	0,16	340	160	
Fortimel sans lactose (Nutricia)	20	7	29,4	100	400	604	

*nc : non connu

23/01/2009

BTS DIÉTÉTIQUE	SUJET	Session 2009
ÉPREUVE Bases Physiopathologiques de la Diététique	Durée : 4 heures	Coefficient : 3
CODE : 09DIBPHD		Page 5/9

ANNEXE 4

Aliments (100 g)	KJ	eau	Prot.	Gluc.	G. S	G. C.	Fib.	Lip.	AGSat	AG MI	AG PI	CS	Na	Mg	P	K	Ca	Fe	vit. A
Aliments (100 g)	Valeur énergétique métabolisable	Eau	Protides	Glucides disponibles	Glucides simples	Glucides complexes	Fibres Alimentaires	Lipides	Acides Gras saturés	AG monoinsaturés	AG poly insaturés	Cholestérol	Na	Mg	P	K	Ca	Fe	retinol et équivalent β carotène
	KJ	%	en g									en mg						en UI	
Viandes - Volailles																			
agneau, côtelette, crue	866	68	15	0	0	0	0	16,5	8	6,3	0,77	78	75	16	170	320	9	2	0
agneau, côtelette, grillée	976	61	22,6	0	0	0	0	16	7,8	6,1	0,75	83	90	17	177	333	9	2,4	0
bœuf, entrecôte, grillée	850	62	24,3	0	0	0	0	11,8	5	5,6	0,47	70	50	21	180	320	8	2,6	0
bœuf, faux filet, grillé	700	64	28,1	0	0	0	0	6	2,6	2,7	0,27	60	60	25	240	400	6	3	0
bœuf, flanchet, cru	814	66	19,6	0	0	0	0	13	5,7	5,9	0,52	65	70	19	200	320	9	2,5	0
bœuf, flanchet, cuit	966	57	29,4	0	0	0	0	12,6	5,3	6	0,5	80	52	19	170	250	17	3,5	0
bœuf, rosbif, rôti	628	66	28	0	0	0	0	4,1	1,7	1,9	0,16	55	65	25	230	400	5	3,5	0
porc, côtelette, crue	878	65	19	0	0	0	0	15	5,8	6,8	1,3	80	69	21	166	285	9	1,3	0
porc, côtelette, grillée	1031	56	28	0	0	0	0	15	5,8	6,8	1,3	84	72	24	220	400	11	1,1	0
porc, filet, maigre, cru	475	74	21	0	0	0	0	3,2	1,3	1,5	0,28	65	125	25	230	420	8	1,2	0
porc, filet, rôti, maigre	667	65	28,8	0	0	0	0	4,8	1,7	2,2	0,58	73	65	25	290	540	9	1,5	0
veau, filet, cru	458	75	20,4	0	m	m	0	3	0,95	1,1	0,37	80	92	25	210	328	16	0,8	0
veau, filet, rôti	675	65	28,4	0	0	0	0	5,2	1,8	2	0,62	98	93	25	236	375	17	1,3	0
steak haché 15%, cru	850	65	18	0	m	m	0	14,7	6,2	7	0,59	63	62	19	186	300	9	2,3	0
steak haché 20%, cru	1044	61	17	0	0	0	0	20,4	8,6	9,7	0,82	69	68	18	140	270	7	1,8	0
steak haché 20%, cuit	1282	53	21	0	0	0	0	25	10,5	11,9	1	86	82	22	171	331	9	2,2	0
canard, rôti, viande	795	64	25	0	0	0	0	6	2,3	1,6	0,76	85	90	19	202	262	11	2,1	24
dinde, rôtie, viande	607	66	29,4	0	0	0	0	2,9	1	0,74	0,96	76	63	27	217	305	17	1,3	0
poule, avec peau, bouillie	1267	51	25,8	0	0	0	0	22,4	6,5	9	4,5	76	76	19	200	182	13	1,5	160
poulet, rôti	678	66	26,4	0	0	0	0	6,2	1,8	2,9	1,2	90	80	24	200	300	12	1,3	7
Abats - Charcuteries																			
lardons fumés crus	1236	53,2	16,2	0,56	0,5	0	0	25,7	9,62	11,9	2,94	57	1376	16	177	256	8,4	1	5,5
foie, génisse, cru	568	70	21,1	3,5	0	3,5	0	4	1,5	0,64	0,84	300	96	17	358	325	7	7,2	1025
foie, génisse, cuit	642	64	23,6	3,8	0	3,8	0	4,7	1,8	0,68	1	290	102	18	388	346	7	7,7	1103
jambon cuit supérieur, découenné dégraissé	474	73	21	0,4	0,4	0	0	3	1,1	1,4	0,36	50	786	21	212	280	7	1	0
jambon de Bayonne, cru, découenné et dégraissé	803	56	26,3	0,3	0,3	0	0	9,5	3,4	4,5	1	66	2700	22	230	250	9	1,4	0
boudin noir, cuit	1695	43	14	3	m	m	0	38	13,4	17,3	4,6	130	860	13	71	180	50	22	0
pâté de campagne	1358	52	14,3	2,4	1,5	0,9	0	29	11	13	3,3	134	710	19	231	233	15	5,7	4200
quenelle de volaille	822	66	6,8	15	1	14	m	12	m	m	m	m	515	10	74	86	37	0,8	20
saucisse de Strasbourg	1257	56	12,6	1	0	1	0	27,7	10,2	12,7	3,3	64	1000	10	173	100	37	1	0
saucisson sec	1758	33	26,3	1,6	0,1	1,5	0	34,7	12,9	15,5	4,2	70	2100	16	242	160	11	1,3	0

BTS DIÉTÉTIQUE

SUJET

ÉPREUVE Bases Physiopathologiques de la Diététique

Durée : 4 heures

CODE : 09DIBPHD