

SVT

VERKEST



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?

SVT

VERKEST



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?

SVT

VERKEST



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?

SVT

VERKEST



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?

SVT

VERKEST



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?



Activité 3 : Les méthodes de conservation des aliments et d'hygiène sanitaire

Comment peut-on conserver les aliments lorsqu'on ne peut pas les manger tout de suite ?

Les bactéries (micro-organismes) sont présentes tout autour nous. Elles sont aussi présentes sur nos mains. C'est pour cela qu'il est indispensable de les laver régulièrement et surtout avant de toucher de la nourriture pour éviter de les transmettre.

1. Document 1 : Indiquer les bactéries présentes dans les aliments pouvant entraîner des maladies si elles s'y multiplient. **Salmonella ou Listeria**
Indiquer aussi les aliments dans lesquels elles peuvent proliférer. **Viande, poisson, lait, œufs.**
2. Document 2 : Expliquer le facteur qui influe la multiplication des bactéries et comment on pourrait limiter les risques sanitaires les concernant. **La température – mise dans le réfrigérateur ou le congélateur des aliments.**
3. Document 2 : Déterminer à quelle température doit être réglé un réfrigérateur si l'on ne veut aucune multiplication de bactéries. **< 5°C**
4. Document 3 : Expliquer les anciennes techniques de conservation des aliments et la raison pour laquelle cela fonctionne. **Salaison, séchage à l'air libre, fumage. Si on déshydrate les aliments, les bactéries ne se multiplient pas.**
5. Document 4 : Pour chacune des techniques de conservation actuelles, citer un aliment qui peut être concerné.
Stérilisation des aliments (1810) : boîte de conserve de petit-pois
Pasteurisation (1856) : le pack de lait
Réfrigération et congélation (XXe siècle) : Lasagnes préparées à la maison – Attention à la chaîne du froid.