

Questionnaire : C'est pas sorcier...La conservation des aliments.

1. Entoure ce qui dégrade les aliments ? (4 réponses)

le sucre – la chaleur – la terre – l'humidité – l'air – le froid – avec le temps (durée) -

2. Lorsque les aliments sont dégradés que voit-on apparaître sur les fruits par exemple :

de la moisissure : ce sont des champignons.

3. Qu'est-ce qui peut dégrader aussi les aliments ?

Les bactéries Ce sont des organismes microscopiques.

4. Les bactéries sont-elles toutes mauvaises pour la santé ?

VRAI

FAUX

5. Sur 5000 bactéries différentes, combien sont-elles mauvaises pour la santé ?

3000

500

1500

100

6. Les bactéries se développent : très rapidement ou très lentement

7. Cite 3 aliments qui sont les plus exposés aux bactéries lorsqu'ils sont crus ?

La viande les oeufs le poisson

8. Pour chasser les bactéries, il faut les priver d'un élément essentiel à leur développement.

On peut priver d'eau les bactéries par exemple.

9. Il existe différentes techniques de conservation des aliments.

- Pour conserver la charcuterie, on utilise :

- Le fumage – le salage–le séchage

- Pour conserver les fruits on peut utiliser : -le sucre

- Pour conserver le lait, on utilise : -la fermentation(yaourt, fromage)

- Pour conserver le lait on peut utiliser aussi :

- La pasteurisation et - la stérilisation

- On peut aussi conserver les aliments par le froid, on utilise : la surgélation

Les aliments peuvent ainsi être conservés de 10 à 12 mois sans se dégrader car les bactéries ne peuvent plus se développer à des températures aussi froides (-18°).

On peut aussi conserver les aliments en modifiant l'atmosphère (dans les barquettes, on ajoute un mélange gazeux).