

Les aliments : origine, transformation et conserva-



C'est Pas Sorcier « Les conservation des aliments : c'est dans la boîte »

<https://www.youtube.com/watch?v=nWjKoNT2tOQ>

- 1 Au contact de quels éléments les aliments se dégradent ?
.....
- 2 Au bout de combien de temps les moisissures et les levures ont dévoré le repas laissé à l'air libre ?
.....
- 3 Quel autre élément dégrade la nourriture ?
.....
- 4 Touts les bactéries sont mauvaises pour la santé.
 Vrai Faux
- 5 Cite deux bactéries que l'on peut retrouver sur les aliments.
.....
- 6 Quels sont les aliments les plus exposés aux bactéries ?
.....
.....
- 7 Cite une technique de conservation des aliments utilisée par les Romains.
.....
- 8 Que peut-on utiliser d'autre pour conserver les aliments (autres aliments, techniques) ?
.....
.....
- 9 Comment fait-on pour conserver des aliments dans une boîte de conserve ?
.....
.....
- 10 Pendant combien de temps peut-on conserver des aliments surgelés sans qu'ils se dégradent ? A quelle température ?
.....
- 11 Qu'est-ce qu'il ne faut pas rompre entre l'usine agroalimentaire et le supermarché, puis entre le supermarché et le réfrigérateur du particulier ?
.....
- 12 Quelle est la température maximale à laquelle doit être réglé un réfrigérateur ?
.....