

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 ?

Ils se dégradent au contact de l'air, de la chaleur et de l'humidité.

② Au bout de combien de temps les moisissures et les levures ont dévoré le repas laissé à l'air libre ?

Au bout de 4 à 5 semaines.

③ Quel autre élément dégrade la nourriture ?

Les bactéries dégradent aussi la nourriture.

④ Toutes les bactéries sont mauvaises pour la santé.

Vrai

Faux

⑤ Cite deux bactéries que l'on peut retrouver sur les aliments.

La listeria et la salmonelle.

⑥ Quels sont les aliments les plus exposés aux bactéries ?

Les aliments les plus exposés sont les œufs, la viande et le poisson quand ils sont crus, ainsi que la charcuterie et les produits au lait cru.

⑦ Cite une technique de conservation des aliments utilisée par les Romains.

Les Romains utilisaient le salage.

⑧ Que peut-on utiliser d'autre pour conserver les aliments (autres aliments, techniques) ?

On peut utiliser de l'huile, du sucre; le séchage, le fumage, la fermentation, la pasteurisation, la surgélation, la congélation.

⑨ Comment fait-on pour conserver des aliments dans une boîte de conserve ?

Il faut les cuire et les conserver dans un récipient hermétiquement clos : c'est la boîte de conserve. Celle-ci est ensuite stérilisée.

⑩ Pendant combien de temps peut-on conserver des aliments surgelés sans qu'ils se dégradent ? A quelle température ?

On peut les conserver pendant 10 à 12 mois, à -18°C.

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 ?

Il ne faut pas rompre la chaîne du froid.

⑫ Quelle est la température maximale à laquelle doit être réglé un réfrigérateur ?

Il doit être réglé à 4°C maximum.