

Question scientifique : comment conserver nos aliments ?

A LA MAISON 21 : VISIONNER la capsule 21 et COPIER le bilan

Classe inversée

BILAN 21

Si certains micro-organismes sont bénéfiques à l'alimentation humaine, d'autres lui sont néfastes et sont responsables de maladies.

Pour éviter que ces derniers ne contaminent les aliments et se développent, des règles d'hygiène alimentaire doivent être respectées lors de la production, du transport, de la transformation et de la conservation des aliments.

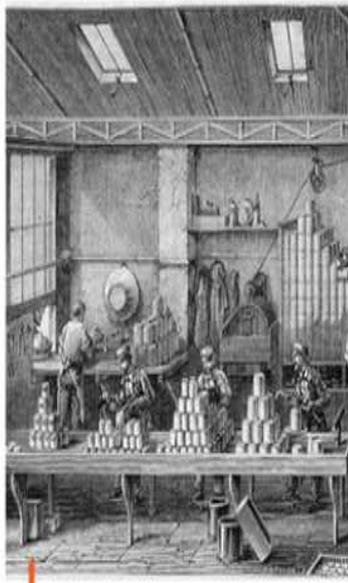
Dans certains cas, les aliments sont chauffés ou bien ils sont conservés au froid.

Histoire de la conservation des aliments

Le réfrigérateur et le congélateur permettent aujourd'hui de conserver les aliments.



1. Viandes, charcuterie et fromages dans une échoppe au Moyen-Âge.



2. Atelier de remplissage de boîtes de conserve au XIX^e siècle.



3. Pasteurisation du lait.



4. Lait stérilisé.

De l'Antiquité à la fin du XVIII^e siècle

- Fermentation.
- Fumaison.
- Déshydratation.

XIX^e siècle

- Mise en conserve.

À partir de 1900

- Réfrigération.
- Pasteurisation.
- Stérilisation.

À partir de 1960

- Lyophilisation.
- Traitement de micro-ondes.
- Traitement UHT.

Activité 21 - Conserver le lait et les autres aliments

CONSIGNE : Écoute bien M. et réponds aux questions suivantes.

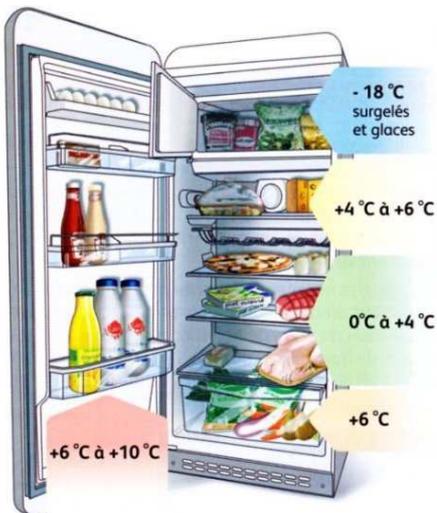


Quelles sont les deux techniques qui permettent de conserver le lait?

Qu'évitent ces deux techniques?

Sur quel principe reposent-elles?

Quelles sont les principales règles d'hygiène au sein de la laiterie ?



Source : <http://astucesdegrandmere.net>

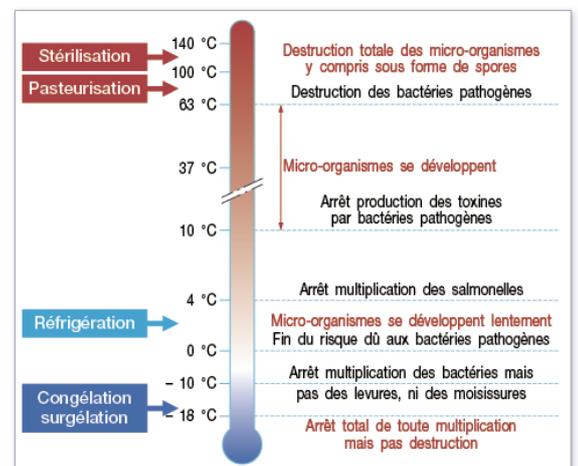


Nicolas Appert
(1749-1841)

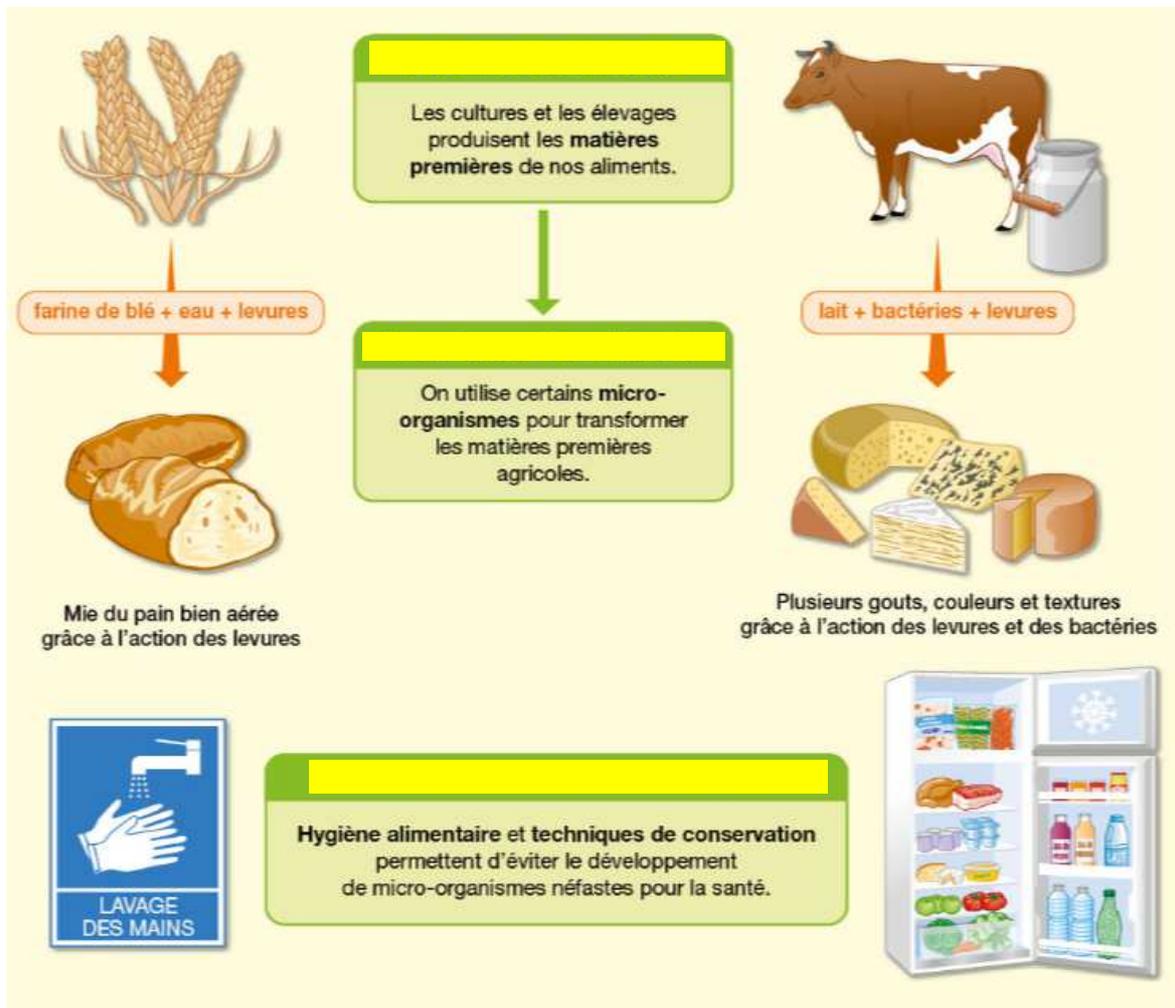


Louis Pasteur (1822-1895)

<https://commons.wikimedia.org/>



Source : <http://qcm.svt.free.fr>



Bilan chapitres 19,20 et 21

