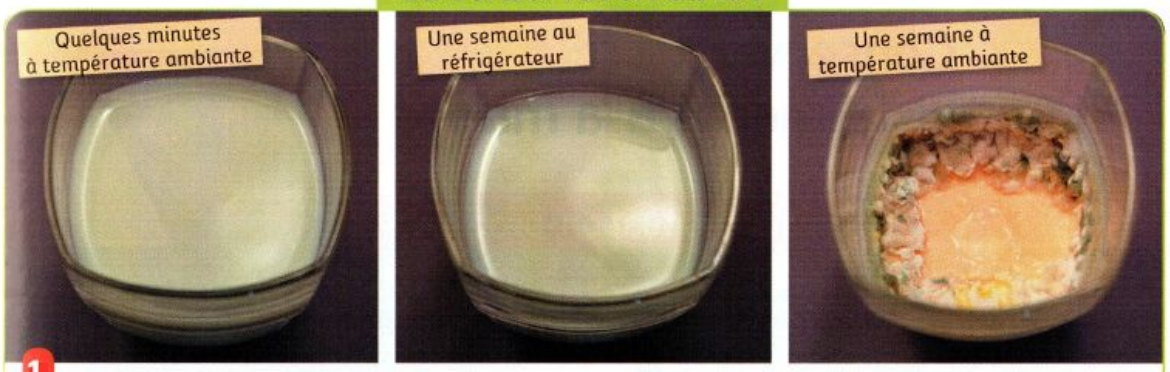
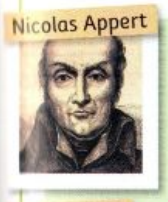
IV. La conservation des aliments

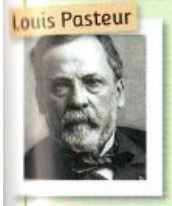
Une fois fabriqué les aliments doivent être conditionnés pour être conservés

La conservation du lait



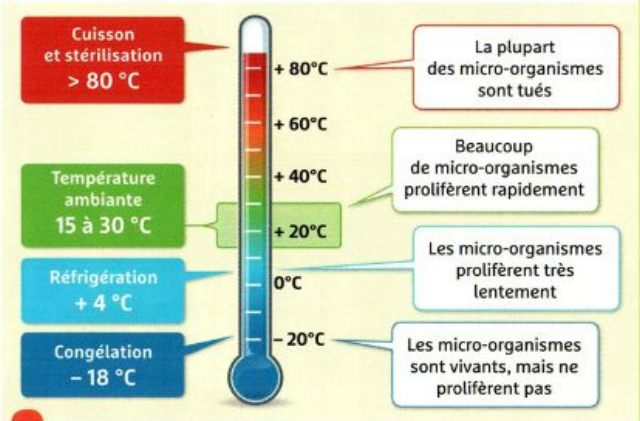
1 **Un verre de lait UHT conservé dans différentes conditions.** Lorsqu'un aliment change de couleur, d'odeur ou de goût, il faut le jeter. Des micro-organismes **pathogènes** ont pu s'y développer. Ils proviennent de l'environnement : air, objets, mains, mamelles de la vache, etc.





- En 1795, **Nicolas Appert (1749-1841)** constate que l'on peut conserver très longtemps les aliments si on les enferme dans une bouteille en verre ou dans une boîte en métal bien fermées puis chauffées à haute température.
- Soixante ans plus tard, **Louis Pasteur (1822-1895)** explique scientifiquement ce phénomène.

2 **La découverte de la stérilisation.**



3 **L'effet de la température sur les micro-organismes.**

	Lait « UHT »	Lait « cru »
Traitement subi par le lait après récolte	Chauffage à 135 °C pendant 2-3 secondes	Aucun chauffage
Durée de conservation	Plusieurs mois bouteille non ouverte	3 jours à 4 °C

4 **Deux types de lait**

1) A l'aide du doc.1 , **expliquer** comment des aliments deviennent « immangeables » ?

Les aliments deviennent immangeable car ils changent de goût , d'odeur et de couleur, ceci est dû aux micro organismes qui se développent .

2) **Expliquer** à l'aide des documents 2 et 3, comment la technique de Nicolas Appert permet de conserver les aliments plus longtemps:

Nicolas Appert indiquait de fermer des pots en verre et de les chauffer pour empêcher les micro organismes de se développer.

3) **Expliquer** à l'aide du document 4, pourquoi le lait UHT se conserve plus longtemps que le lait cru.

Un lait UHT se conserve plus longtemps que le lait cru car à haute température les bactéries sont tuées .

4) **Déduis-en** comment doit-on conserver le yaourt, et pourquoi (=justifier) ?

Pour conserver le yaourt on le ferme pour éviter la contamination et on le met au réfrigérateur pour éviter le développement des micro-organismes.

.....