

| Activité 5 : Conserver les aliments à la maison | MI | MF | MS | TBM |
|---|----|----|----|-----|
| 1.3 : Ecrire                                    |    |    |    |     |
| 1.2 : Rechercher des informations utiles        |    |    |    |     |
| 4.1: Raisonner                                  |    |    |    |     |

### Situation problème

Chaque français jette en moyenne 7 kg d'aliments encore emballés tous les ans. Pourquoi ? Principalement parce qu'ils ont été mal conservés. Cela entraîne du gaspillage et peut provoquer des maladies.

Conquérir une nouvelle planète nécessite d'en prendre soin et de s'assurer des bonnes conditions de vie et de survie.

**Problème : Comment conserver correctement nos aliments ?**



**Florence Baron, chercheuse en microbiologie alimentaire.**

Pour se développer dans les aliments, les micro-organismes pathogènes ont besoin d'eau et d'une température qui leur convient : entre 15 et 40 °C pour la plupart d'entre eux. Le plus souvent, ils ne peuvent pas se multiplier dans un aliment si celui-ci est trop sec, très acide, ou très sucré, ou si la température est basse. Attention, quand on congèle un produit, les bactéries ne sont pas tuées. Au cours de la décongélation, le produit se réchauffe et les bactéries peuvent à nouveau proliférer. Chaque fois que l'on recongèle puis décongèle la quantité de bactéries augmente dans le produit et il peut devenir dangereux à consommer.

**5** Le développement des micro-organismes dans les aliments.

### Consignes (livre p.183 et 184)

1) **Doc. 5** : Dans le document ci-contre, souligner en rouge les besoins des micro-organismes pathogènes pour se multiplier.

2) **Doc.5** : Surligner les 3 conditions qui empêchent les microbes de se multiplier :

#### Vocabulaire :

**Un micro-organisme pathogène** : un micro-organisme ou « microbe » (ex : une bactérie) qui rend malade.

**Proliférer** : se multiplier

3) **Observer** les aliments sur la table et l'état des steaks hachés et des biscuits (doc. 1 à 4) et **compléter** le tableau en suivant les exemples : indiquer où ranger l'aliment et **justifier son choix**.

|                            | Réfrigérateur | Congélateur | Placard | Justification  |
|----------------------------|---------------|-------------|---------|--|
| Miel                       |               |             | X       | Il ne contient pas d'eau, les micro-organismes ne pourront pas se multiplier   |
| Steaks hachés frais        |               |             |         |  |
| Ragout décongelé           |               |             |         |  |
| Conserve de fruits ouverte | X             |             |         | Elle contient de l'eau et des fruits sucrés. Il faut la ranger au frais pour éviter la prolifération de mauvaises bactéries. |
| Boîte de biscuits ouverte  |               |             |         |  |
| Conserve de tomates        |               |             |         |  |

