

Bien conserver les aliments.

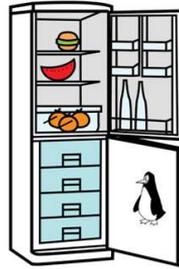
Après avoir fait les courses on range les aliments dans :

- un placard



- ou un frigo (ou réfrigérateur)

- ou un congélateur

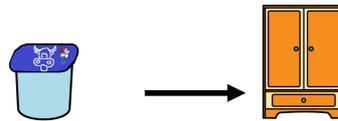


Pourquoi certains aliments doivent-ils être rangés dans le frigo ?

On a voulu voir ce qui se passe si on ne met pas un produit frais dans le frigo.

L'expérience : on a mis 2 yaourts frais dans un placard.

• un yaourt dans son pot fermé



• un yaourt versé dans une pochette plastique transparente et scotchée.



On a regardé de jour en jour ce qu'il se passait.



On a noté ce qu'on a vu.



► Jour 0 :

	<p>Il n'est pas périmé : la date est bonne.  OK</p> <p>Le pot est froid. </p>
	<p>Le yaourt est blanc et froid.  </p> <p>Il a une consistance de crème épaisse. </p> <p>Il a une odeur de laitage normal.  OK</p>

► Après 2 jours :



	<p>Il n'est plus froid (il est à température ambiante). </p> <p>Pas de changement visible.</p>
	<p>Il est à température ambiante.</p> <p>Il est blanc mais on voit aussi du liquide jaune.</p> <p> et </p>

► Au bout de 4 jours :



	<p>Pas de changement visible.</p>
	<p>On ne voit plus le liquide jaune. </p> <p>Le yaourt a jauni et il est plus mou.</p> <p> → +++  et </p>

► Au bout d'une semaine.



	<p>l'opercule est gonflé. En l'ouvrant, l'odeur était différente d'un yaourt resté au frigo : un peu plus piquante.</p>
	<p>Il a jauni. Il a la consistance d'une crème liquide.  et  Il sent mauvais.  Il y a des points noirs.  Il a moisi, pourri.</p>

Conclusion : si on met un yaourt (ou un produit frais) dans un placard, il pourri : il ne se conserve pas et n'est plus mangeable.



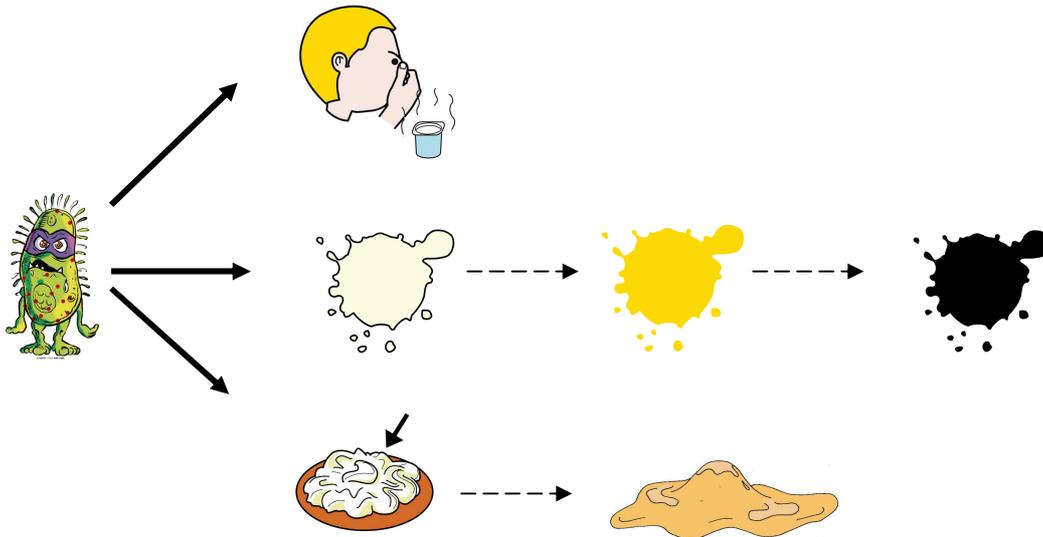


Qu'est-ce qui a fait moisir et pourrir nos yaourts ?

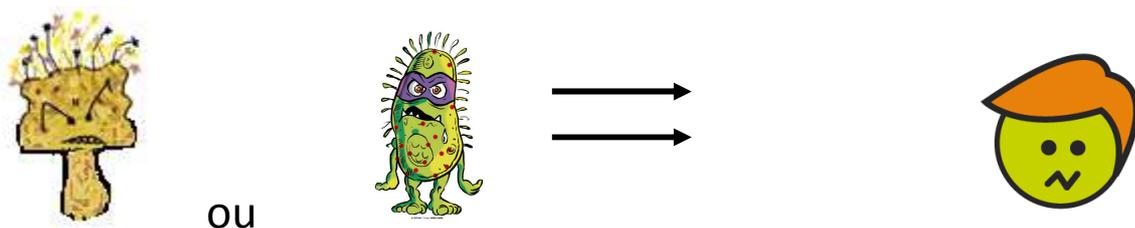
- Les moisissures sont dues aux **champignons**.



- Les mauvaises odeurs, le changement de couleur et de consistance sont dus aux **bactéries**.



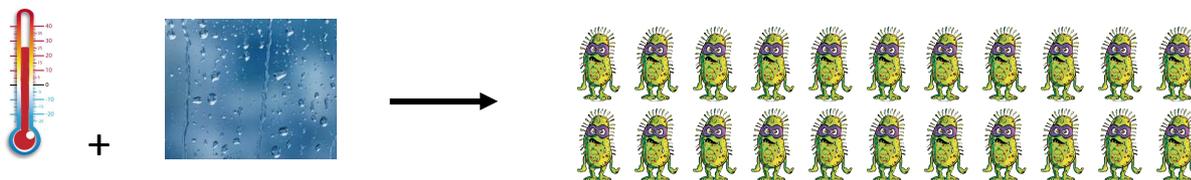
Attention les bactéries de la pourriture et les champignons de la moisissure peuvent nous rendre malade.



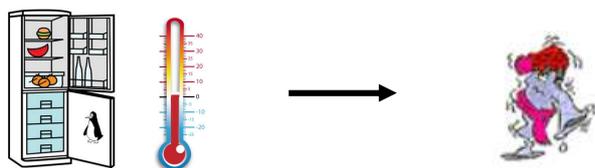


Pourquoi il n'y a pas de bactéries ou de champignons au frigo ?

Pour être bien, grandir et se multiplier, les bactéries et les champignons ont besoin d'avoir assez chaud et d'avoir un peu d'humidité.



Dans le frigo, il fait trop froid pour eux : ça les endort et les empêche de se multiplier.



En pratique :

Quand on fait les courses, on met les produits frais et congelés dans des sacs qui gardent le froid (sac isotherme, glacière).



A la maison, je range vite les produits frais au réfrigérateur.

