

**Mission** : Savoir conserver des aliments afin qu'ils ne soient pas contaminés par des bactéries et éviter des maladies.

**Compétences** : Réaliser des expériences, Exploiter des graphiques et des documents

**Rappel** : L'Homme se nourrit pour satisfaire ses besoins énergétiques. Depuis l'élevage et l'agriculture il a besoin de conserver ses aliments. Les techniques de conservation apparues il y a plus de 4000 ans sont maintenant bien développées.

**Problème** : Comment l'Homme conserve t-il ses aliments ?

### **1) Conserver les aliments à la maison quelques heures**

*Activité 1 : Expériences sur la conservation des pommes*

### **2) La contamination des aliments par les micro-organismes.**

*Activité 2 : les besoins des micro -organismes*

**Bilan** : Les bactérie et champignons ont besoin de conditions particulières pour se développer :

- une ..... compris entre 15 et 40 °C
- de la matière organique ( contenus dans les .....)
- de l'humidité
- de l 'oxygène= dioxygène

Ainsi, le nombre de bactéries peut rapidement .....

### **3) Conserver des aliments pendant plusieurs jours**

*Activité 3 : vidéo CPS : la conservation*

**Bilan** : Certaines méthodes ou conditions permettent de ..... la multiplication des bactéries.

Il s'agit de :

- la .....
- la .....
- les conserves
- l'ajout de sucre , de sel ou d'acide ( comme le ..... par exemple )

Pour préserver la chaîne du froid il ne faut pas laisser un aliment hors du ..... ou le recongeler lorsqu'il été .....

A la fin de ce chapitre ce que j'aurais appris	Cases à cocher lors de tes révisions
<b>Définir</b> : congélation, stérilisation	
<b>Compétences et connaissances</b>  *Connaître les besoins des bactéries favorables à leur multiplication  *Expliquer quelques méthodes de conservation des aliments afin de limiter les gaspillages  *Savoir où ranger les aliments dans une maison pour les conserver  * Exploiter un graphique, et interpréter des expériences	

### LEXIQUE :

1) **Congélation**:Méthode consistant à refroidir pendant 9h les aliments afin qu'ils soient conserver à  $-18^{\circ}C$

2) **Stérilisation** :Méthode consistant à chauffer à haute température les aliments ( $+116^{\circ}C$ )