



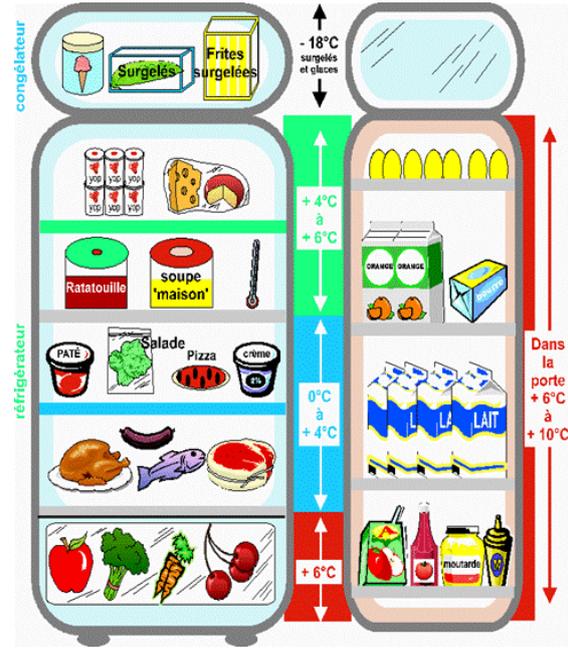
Nom : .....

Date : .....

# La conservation des aliments

## 1. Conservation par le froid

Certains aliments, pour être conservés plus longtemps doivent être placés correctement dans le réfrigérateur. Le froid va alors ralentir la prolifération des microbes qui aiment plutôt la chaleur ambiante.



- 1 A ton avis, pourquoi fait-il plus chaud vers le haut du réfrigérateur que vers le milieu ? .....
- 2 Quelle température fait-il dans le bac à légumes? Explique pourquoi ? .....
- 3 A côté de quel autre aliment de ce réfrigérateur placerais-tu  
 Des sushis : ..... Des yaourts : .....  
 Un bœuf bourguignon : ..... Des pâtes à la sauce tomate : .....

## 2. Conservation par le vide

Pour conserver des aliments cuisinés ou crus plus longtemps, nous pouvons les mettre « sous vide », à l'aide d'une machine qui retire tout l'air présent dans l'emballage.

Les aliments ne sont donc plus en contact avec les différents microbes se trouvant dans l'air et qui accélèrent leur décomposition.

Types d'aliments	sans mise sous vide	avec mise sous vide
Plats cuisinés	2 jours	8 jours
Viandes fraîches	3 jours	8 jours
Poissons frais	2 jours	4 jours
Charcuteries	5 jours	15 jours
Fromages	15 jours	60 jours
Légumes	5 jours	20 jours
Fruits	7 jours	15 jours
Desserts à la crème	2 jours	8 jours
Vins	3 jours	15 jours
Café moulu	2 mois	12 mois
Aliments secs	3 mois	1 an

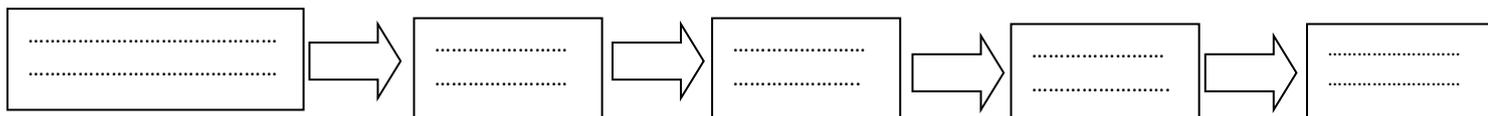
- 1 Pourquoi placer un aliment sous vide le conserve plus longtemps ? .....
- 2 Pour les aliments ci-dessous, indique le nombre de jours supplémentaires de conservation que permet la mise sous vide :  
 Le saumon : ..... Camembert : ..... Courgettes : ..... Choucroute : .....

## 3. Conservation par le chaud

Les aliments frais ou cuisinés « en conserve » ont bénéficié d'un traitement par le chaud. En effet, une fois placés dans des bocaux hermétiquement fermés, les produits sont soumis à des températures supérieures à 100° qui détruisent tous les microbes. Ces bocaux sont ensuite rapidement refroidis.



Complète ce schéma qui reprend les différentes étapes de la mise en conserve



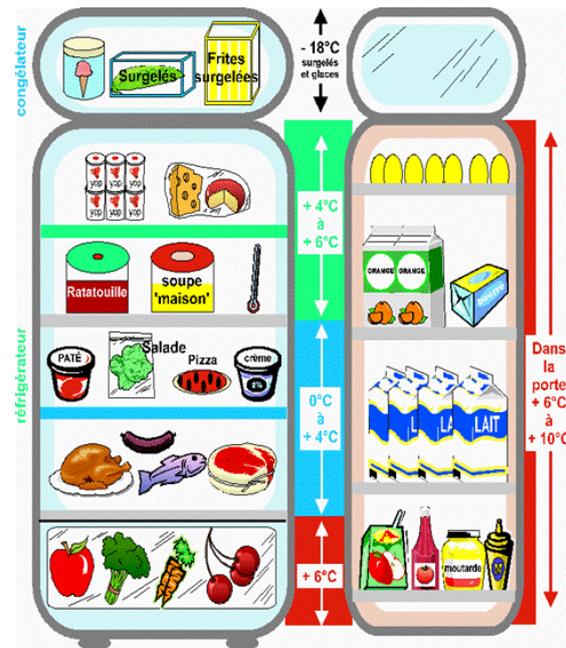
# Correction

# La conservation des aliments

## 1. Conservation par le froid

Certains aliments, pour être conservés plus longtemps doivent être placés correctement dans le réfrigérateur. Le froid va alors ralentir la prolifération des microbes qui aiment plutôt la chaleur ambiante.

- 1 A ton avis, pourquoi fait-il plus chaud vers le haut du réfrigérateur que vers le milieu ? *La chaleur monte*
- 2 Quelle température fait-il dans le bac à légumes? Explique pourquoi ?  
*Le bac étant fermé, le froid ne peut pas y pénétrer facilement c'est pour cela que la température est de plus de 6°*
- 3 A coté de quel autre aliment de ce réfrigérateur placerais-tu  
Des sushis : *du poisson* des yaourts : *du fromage*  
Un bœuf bourguignon : *pâté* des pâtes à la sauce tomate : *ratatouille*



## 3. Conservation par le vide

Pour conserver des aliments cuisinés ou crus plus longtemps, nous pouvons les mettre « sous vide », à l'aide d'une machine qui retire tout l'air présent dans l'emballage.

Les aliments ne sont donc plus en contact avec les différents microbes se trouvant dans l'air et qui accélèrent leur décomposition.

- 1 Pourquoi placer un aliment sous vide le conserve plus longtemps ? *Car on a retiré tout l'air et donc tous les microbes qui s'y trouvent*
- 2 Pour les aliments ci-dessous, indique le nombre de jours supplémentaires de conservation que permet la mise sous vide :  
*Le saumon : 2 j de plus Camembert : 45 j de plus Courgettes : 8 j de plus Choucroute : 6 j de plus*

Types d'aliments	sans mise sous vide	avec mise sous vide
Plats cuisinés	2 jours	8 jours
Viandes fraîches	3 jours	8 jours
Poissons frais	2 jours	4 jours
Charcuteries	5 jours	15 jours
Fromages	15 jours	60 jours
Légumes	5 jours	20 jours
Fruits	7 jours	15 jours
Desserts à la crème	2 jours	8 jours
Vins	3 jours	15 jours
Café moulu	2 mois	12 mois
Aliments secs	3 mois	1 an

## 3. Conservation par le chaud

Les aliments frais ou cuisinés « en conserve » ont bénéficié d'un traitement par le chaud. En effet, une fois placés dans des bocaux hermétiquement fermés, les produits sont soumis à des températures supérieures à 100° qui détruisent tous les microbes. Ces bocaux sont ensuite rapidement refroidis.

Complète ce schéma qui reprend les différentes étapes de la mise en conserve

