



Notre alimentation est sous l'influence des microorganismes : parfois ces derniers nous rendent service lorsqu'il faut fabriquer certains aliments. D'autrefois, on cherche à s'en débarrasser dans le but de ne pas tomber malade et de conserver plus longtemps notre nourriture.

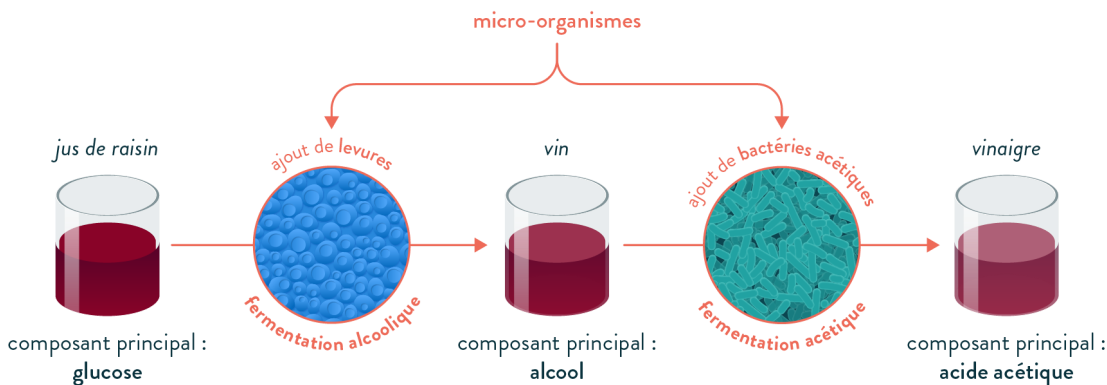


MICROORGANISME : être vivant visible à l'aide d'un microscope (ex : levures, bactéries...)

I. La fabrication des aliments

Une partie importante de la nourriture que nous mangeons provient de l'action de
Parfois même, sans que nous le sachions. Le principe est le suivant :

- On prend de la matière, comme du lait par exemple.
- On y ajoute un microorganisme, comme une bactérie.
- On laisse le microorganisme modifier les caractéristiques de l'aliment (**goût, texture, couleur...**).



Comment créer du vinaigre?

La matière première dans le cas du vinaigre est le
.....

On y ajoute des levures (=c.....) {act 14} pour donner du vin.

Finalement, le vin mélangé à des bactéries donnera du vinaigre.

Ainsi, les microorganismes contribuent à la fabrication de **nouveaux aliments** (pain, bière, fromage, yaourt, etc.). Mais s'ils ne sont pas maîtrisés, ils peuvent être dangereux pour la santé. Si certains sont inoffensifs, d'autres sont pathogènes* pour l'Homme, et se développent dans nos aliments.



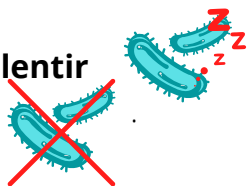
AGENT PATHOGENE : Microorganisme (bactéries, champignons, virus) pouvant causer des maladies.

II. La conservation des aliments

Les méthodes de conservation visent à empêcher la mu..... d'agents pathogènes sur nos aliments afin d'éviter une intoxication alimentaire.

Selon l'aliment, on ne va pas employer n'importe quelle méthode de conservation.

Le but est soit de **ralentir** la multiplication des microbes, soit de **les éliminer**.



Il existe une grande diversité de méthodes de conservation :

- **Refroidissement** (frigo,) pour ralentir.
- **Chauffage/Cuisson** (pasteurisation, stérilisation...) pour éliminer.
- **Acidification du milieu** (vinaigre, fermentation) pour éliminer.
- D'autres méthodes (salaison, déshydratation, huile, sucre...)



Fumaison - technique qui consiste à exposer des aliments à la fumée