

Q: Qu'est-ce qu'un catalyseur ?	Q: Dans quel milieu les aliments s'oxydent-ils ?	Q: Quels paramètres accélèrent l'oxydation ?	Q: Comment limiter l'oxydation des aliments ?
Q: Qu'est-ce qu'un fonctionnement aérobie ?	Q: Qu'est-ce qu'un fonctionnement anaérobie ?	Q: Quel est le nom de la dégradation d'un triglycéride par l'eau ?	Q: Quels produits forment l'oxydation des acides gras insaturés ?
Q: Quelle transformation subit le lactose dans du lait en anaérobie ?	Q: Quels sont les 4 facteurs de développement des micro-organismes ?	Q: Qu'est-ce que la pasteurisation ?	Q: Qu'est-ce que la stérilisation (appertisation) ?
Q: Qu'est-ce que l'upérisation ?	Q: Qu'est-ce que la réfrigération ?	Q: Qu'est-ce que la congélation ?	Q: Qu'est-ce que la surgélation ?

Utiliser des antioxydants, protéger de l'air, du chaud et de la lumière.	Chaleur, lumière ou présence d'un catalyseur.	En milieu humide ou au contact du dioxygène de l'air.	Espèce ou enzyme qui accélère une réaction sans être consommée ni modifier les produits.
Aldéhydes, peroxydes et autres composés oxydés.	C'est une hydrolyse : triglycéride + H ₂ O → glycérol + acides gras.	Fonctionnement sans besoin de dioxygène.	Fonctionnement nécessitant du dioxygène.
Chauffer entre 115 et 135 °C dans un contenant hermétique.	Chauffer entre 65 et 100 °C pour tuer les micro-organismes.	Humidité, chaleur, nourriture, dioxygène.	Lactose + H ₂ O → galactose + acide lactique par enzymes et bactéries.
Refroidissement rapide, puis conservation entre –18 °C et -9°C.	Conserver entre –18 °C et -9°C pour bloquer la prolifération microbienne.	Conserver entre 4 et 8 °C pour ralentir les réactions.	Chauffer vers 135 °C et conditionner dans un emballage stérile.

Q: Qu'est-ce que le traitement par rayonnement ionisant ?	Q: Quel est l'intérêt de la déshydratation des aliments ?	Q: Quels sont les 4 types de déshydratation ?	Q: Quel est l'intérêt des emballages alimentaires ?
Q: Qu'est-ce que la fermentation ?	Q: Pourquoi ajouter des additifs alimentaires ?	Q: Qu'est-ce qu'une dose toxique de référence ?	Q: Qu'est-ce que la DJA ?
Q: Qu'est-ce que la DJT ?			

<p> Limiter le dioxygène pour ralentir la croissance des micro-organismes. </p>	<p> Séchage, lyophilisation, fumage, salage. </p>	<p> Retirer l'eau empêche les micro-organismes de se développer. </p>	<p> Utiliser des rayonnements pour tuer micro-organismes et insectes, ralentir la germination. </p>
<p> Dose quotidienne sans risque pour une substance autorisée. </p>	<p> Quantité ingérable sans risque toute la vie. </p>	<p> Ralentir ou bloquer les micro-organismes avec des conservateurs. </p>	<p> Favoriser des micro-organismes non pathogènes pour limiter les autres. </p>
			<p> Dose quotidienne tolérable pour une substance polluante (métal lourd, radionucléide). </p>