





Sécurité physico-chimique dans l'alimentation

1 – Ce que je dois savoir

Pour savoir quoi réviser, je lis les points clés du chapitre évalués :

- Si je pense maîtriser une notion, je coche la case 
- Si je pense que je dois la retravailler, je coche la case 

Connaissances et capacités exigibles			En classe
Je peux identifier des facteurs physique ou chimique de dégradation des aliments à partir d'exemples de la vie quotidienne.			
Je connais la réaction d'hydrolyse des triglycérides et je connais quelques facteurs de dégradation des lipides.			
Je peux analyser des documents pour décrire les procédés de conservation, chimiques ou physiques, utilisés.			
Je connais la différence entre procédés de conservation chimique ou physique.			
Je peux réaliser un dosage pour contrôler la fraîcheur d'un lait.			
Je connais les doses toxicologiques de références : Dose Journalière Admissible (DJA) et Dose Journalière Tolérable (DJT).			
Je connais la définition des doses de références (DJA et DJT).			
Je sais analyser des dosages qui indiquent la présence de substances pouvant être dangereuses au-delà d'un certain seuil.			