Chapitre 11

Rôles des micro-organismes et conservation et la fabrication des aliments

Fiche de réussite

Notions et mots-clés (ce que je dois savoir)

- Micro-organisme, transformations biologiques, règles d'hygiène
- Pathogène, prolifération de micro-organismes, toxi-infections alimentaires, dates de péremption

Compétences et exemples de consignes (ce que je dois savoir faire)

- Concevoir une démarche expérimentale afin d'expliquer la transformation du lait en yaourt.
- Formuler un problème et des hypothèses sur la transformation du lait en yaourt.
- Décrire le résultat d'une expérience sur le lait afin d'expliquer la transformation du lait en yaourt.
- Préparer une lame mince de yaourt à partir d'un protocole.
- Expliquer le principe d'une transformation biologique comme la fabrication du yaourt.
- Décrire et expliquer les différentes dates de péremption (DLC et DDM) sur une étiquette alimentaire.
- Mettre en lien les conditions de conservation avec la limitation du développement des micro-organismes.