

Activité 3 : Les techniques de conservation des aliments



Problème : Quels procédés utilise l'espèce humaine pour conserver ses aliments plus longtemps ?

➤ Etude de **8 techniques de conservation** des aliments : Pasteurisation, Lyophilisation, Appertisation, Réfrigération, Congélation, Déshydratation et séchage, Salage, Confisage.

- Exposé par **binôme** (3 à 5 minutes par exposé) : chacun présentera une technique
- Le premier élève du binôme expliquera rapidement la technique
 - Le second présentera le rôle de cette technique
 - Enfin, vous présenterez quelques aliments qui peuvent être conservés grâce à cette technique.

	Présentation de la technique (Histoire de cette technique ? Comment fonctionne cette technique ?)	Rôle de la technique (A quoi sert-elle ? Que permet-elle ?)	Quelques exemples (Recherche d'aliments qui sont conservés grâce à la technique étudiée)
Pasteurisation Noms des élèves			
Lyophilisation Noms des élèves			
Appertisation Noms des élèves			
Réfrigération Noms des élèves			
Congélation Noms des élèves			
Déshydratation et séchage Noms des élèves			
Salage Noms des élèves			
Confisage Noms des élèves			

