

La pasteurisation

Pour stériliser un objet, on peut le soumettre à une très forte chaleur.

Elle tue presque tous les microbes.

Cependant, si tu chauffes un aliment trop fort, la chaleur tue non seulement les microbes, mais aussi toutes les vitamines et les nutriments dont ton corps a besoin pour fonctionner.

Entoure la bonne réponse.

Sais-tu qui a inventé la pasteurisation ?

Louis Pasteur

Nicolas Appert

Albert Einstein

Pour quelle autre découverte est-il célèbre ?

.....

.....

.....

Raye tous les mots que tu trouveras dans cette grille et reporte dans l'ordre les lettres qui restent dans la case en bas. Tu découvriras à quel type d'aliments s'applique entre autres la pasteurisation.

R	R	E	F	R	O	I	D	I	R
E	B	V	I	T	A	M	I	N	E
C	M	O	P	A	S	T	E	U	R
H	I	I	F	E	R	M	E	N	T
A	N	S	L	I	Q	U	I	D	E
U	U	J	U	S	S	L	A	I	T
F	T	O	S	T	E	R	I	L	E
F	E	M	I	C	R	O	B	E	S
E	G	O	U	T	N	V	I	T	E
R	C	A	P	S	U	L	E	S	S

JUS
MICROBES
VITE
PASTEUR
REFROIDIR
LIQUIDE
CAPSULES
MINUTE
RÉCHAUFFER
LAIT
VITAMINE
FERMENT
STÉRILE
GOÛT

La pasteurisation permet de stériliser les :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--