

La pasteurisation *suite*

Remplis les blancs laissés dans le texte en utilisant les mots suivants :

réchauffe - plastique - très élevée - stérilisé - pasteurisation - moins - hermétiques - secondes - refroidir - conserver - microbes

Pour les vacances, Pauline et son frère Maxime rendent visite à leur Oncle Louis dans sa ferme. Au petit déjeuner, Maxime regarde la brique de lait :

" Dis, Oncle Louis, pourquoi met-on le lait dans des boîtes en carton ? "

Ce ne sont pas vraiment des boîtes en carton, répond Oncle Louis. Il s'agit d'emballagesqui empêchent la lumière d'abîmer le lait. Tu peux aussi trouver des bouteilles en

- Cela permet de..... le lait plus longtemps sans risquer de tomber malade, ajoute Pauline.
- Pas comme le lait tiède de la Noiraude !, s'écrie Maxime fièrement.

L'Oncle Louis confirme :

- Très juste, mon garçon. Aujourd'hui, le lait que tu bois a subi une

Il est chauffé à 85-90°C pendant vingt à trente.....On utilise des appareils spéciaux qui se divisent en trois parties : l'échangeur, dans lequel le lait froid seen échangeant de la chaleur avec le lait pasteurisé, le pasteuriseur et le réfrigérant, où le lait pasteurisé va se en échangeant sa chaleur avec de l'eau glacée.

- Et, c'est quoi le lait pasteurisé ?
- Le lait pasteurisé est un lait qu'on a purifié de sesen le chauffant à une température..... Il est ainsi
- Il est aussi bon que le lait de la ferme mais dangereux pour la santé ! concluent en chœur Pauline et Maxime..

Relie comme il convient.

1. Pour pasteuriser un liquide,

- on le refroidit puis on le chauffe.
- on le met au soleil puis au réfrigérateur.
- on le chauffe très fort puis on le refroidit rapidement.

2. Une fois la brique de lait ouverte,

- elle se conserve au réfrigérateur.
- elle se conserve pendant plusieurs semaines.
- elle se conserve pendant 2 à 3 jours.