

Zoom sur l'appertisation et la pasteurisation

Une très forte chaleur tue presque tous les microbes. Il a fallu attendre 1810 pour qu'un scientifique de génie invente une méthode de stérilisation permettant de conserver à la fois les aliments et leurs qualités nutritionnelles !



Qui était Nicolas Appert ? Qu'a-t-il inventé ?

.....
.....
.....
.....

Connais-tu des aliments appertisés ?

Parmi les aliments suivants, entoure ceux qui sont appertisés.

- Une brique de soupe - Des petits pois en conserve- Un steak haché - Une boîte de sardines à l'huile -
- Un saumon congelé - Des petits pots pour bébés - Des abricots au sirop - Une baguette de pain -
- Un plat cuisiné - Une tranche de jambon - Des cornichons en bocal - Un ananas - Un pâté de foie en boîte -
- Une part de tarte - Un pot de confiture - Un tube de crème de marrons - Une tomate farcie -
- Un tube de lait concentré sucré - De la compote de pommes en conserve.

Sais-tu reconnaître les aliments appertisés et les boissons pasteurisées ?
Coche les bonnes réponses.

1. Les emballages des produits appertisés sont :

- en plastique en papier en fer blanc en tissu en aluminium en verre

2. Les aliments appertisés sont :

- des produits de longue conservation des produits frais

3. Le lait pasteurisé conserve

- le goût initial du lait le taux microbiologique du lait de ferme la valeur nutritive du lait en papier