

# Exercices sur les traitements des aliments

## EXERCICE 1 :

A - Les « mots clés ». Définir en une phrase les mots ou les expressions ci-après : organoleptique ; appertisation ; upérisation ; conservation des aliments ; conserves ; salage ; fumaison.

B – Questions à choix multiples : Chaque série d'affirmations peut comporter une ou plusieurs réponses exactes. Repérer les affirmations correctes.

1. La technique appelée « pasteurisation » :

- a. Nécessite que l'aliment soit porté à haute température supérieure à 100°C.
- b. Permet de garder les qualités organoleptiques des produits.
- c. Détruit partiellement les microbes pathogènes.
- d. Provoque une déshydratation complète du produit.

2. Les aliments séchés au soleil :

- a. Doivent être conservés au congélateur.
- b. Gardent leur saveur naturelle.
- c. Diminuent de poids et de volume donc faciles à conserver.
- d. Sont comestibles même s'ils sont moisis.

C – Questions à réponses courtes :

1. Nommer la méthode de traitement des aliments qui consiste à placer la denrée à – 18°C à – 20°C suivie d'une déshydratation.

2. Quel est le nom de l'appareil électrique qui sert au séchage de certaines denrées alimentaires ?

3. Nommer un mode de traitement alimentaire qui ralentit l'activité microbienne.

4. Nommer ce mode de traitement qui consiste à porter les aliments rapidement à – 18°C à cœur et qui stoppe l'activité microbienne.

5. Comment qualifie-t-on le traitement thermique qui détruit totalement les germes pathogènes dans les aliments ?

## EXERCICE 2 :

1 – Exprimer des idées importantes : Utiliser chaque groupe de trois mots (ou expressions) pour construire une ou deux phrases exprimant une idée importante présentée en cours.

- a. Température – Upérisation – lait.
- b. Dessiccation – déshydrateur – fruit.
- c. Microorganisme – « 72°C » – lait

2 – Reproduire et compléter le tableau suivant :

|                             | CONGÉLATION | REFRIGERATION |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| But                         |             |               |
| Température de conservation |             |               |
| Avantages                   |             |               |
| Inconvénients               |             |               |

3 – Répondre par « VRAI » ou « FAUX » aux affirmations suivantes :

- Le traitement des aliments par le froid tue les microbes.
- La conservation au frais retarde quelques jours l'altération d'une denrée périssable.
- La réfrigération s'effectue généralement à  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Un produit surgelé peut se conserver à température ambiante au moins pendant une journée.
- Conservées dans un réfrigérateur, les cellules végétales restent toujours en vie.
- La congélation permet la conservation des aliments pendant plusieurs mois.

### EXERCICE 3 :

- La lyophilisation est un procédé de traitement des aliments par le froid.
  - De quoi s'agit-il ?
  - Quels sont ses points positifs ?
  - Donner des exemples d'aliments pouvant être traités par la lyophilisation.
- a. Quels sont les procédés de conservation de viande qu'on peut pratiquer chez soi ?
  - Expliquer brièvement le(s) procédé(s) que vous venez de citer.
- Citer et expliquer des procédés de traitement des aliments par le sucre.

### EXERCICE 4 :

Le mode de conservation des aliments par le séchage est une technique très répandue.

- Quel est l'objectif de cette technique ?
- Citer trois aliments que l'on peut traiter par le séchage et expliquer les étapes que l'on doit suivre.
- Comment et où conserve-t-on les aliments séchés ?

4. Quels sont les avantages et les inconvénients du traitement des aliments par le séchage ?

EXERCICE 5 :

Associe les techniques de conservation en vous aidant du vocabulaire suivant : Acidification, pasteurisation, salage, lyophilisation, congélation, déshydratation, sous atmosphère contrôlée, réfrigération, sucrage, sous-vide, appertisation, surgélation, fumage, UHT

