

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article958>

# Emission "C'est pas sorcier" : les modes de conservation

- Enseignements généraux - Sciences appliquées en alimentation et en hôtellerie-restauration - CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE option  
PRODUITS ALIMENTAIRES -

Date de mise en ligne : mardi 23 décembre 2014

---

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

---

C'est pas sorcier, le magazine de la découverte et de la science.

Extrait du magazine :

"avec l'air, la chaleur, l'humidité et le temps qui passe, les aliments se dégradent. Très vite, levures et bactéries apparaissent. Une seule bactérie peut en donner plus de 33 millions en vingt-quatre heures. Certains modes de conservation des aliments, comme le séchage des pruneaux au soleil, la marinade des anchois dans de l'huile ou l'enroulement de la morue dans du sel, remontent à plus de 400 000 ans. Aujourd'hui, on recourt plus fréquemment à la conserve, la surgélation ou la pasteurisation. Fred, Jamy et Sabine nous font découvrir l'univers de ces micro-organismes qui peuplent discrètement nos aliments et nous expliquent les mille manières de freiner leur prolifération."

Accès à la vidéo en ligne	<a href="#">C'est pas sorcier : les modes de conservation</a>
Conditions d'utilisation des vidéos	<a href="#">cliquez ici</a>