

# TRANSFORMATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS

Document ressource : La conservation des aliments

## Vocabulaire

**Un protocole expérimental** : Expérience réalisée en laboratoire ou en milieu naturel afin de confirmer ou infirmer des hypothèses préalablement établies.

**Un ferment lactique** : C'est un des plus anciens procédés de conservation des aliments. Un ferment désigne un micro-organisme

## Le protocole expérimental

Liste du matériel :

5 pots, lait, eau, ferment lactique, yaourt

Mode opératoire :

- Prendre un pot.
- Verser dans le pot soit de l'eau ou du lait (suivant les indications données à votre groupe).
- Verser ensuite soit le ferment lactique soit le yaourt (suivant les indications données à votre groupe).
- Attendre quelques heures à 38°C.
- Observer le résultat.
- Communiquer le résultat.
- Conclure.

## Schématiser la verrerie

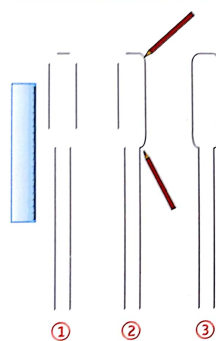
**IMPORTANT !**

tracé à la règle

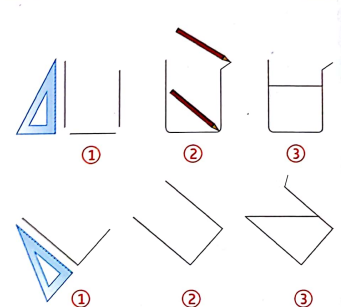
tracé à l'équerre

tracé à la main,  
au crayon à papier

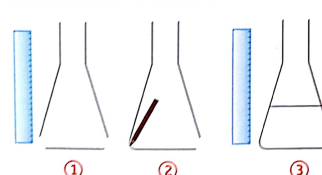
Pipette



Bécher



Erlenmeyer



Tube à essai

