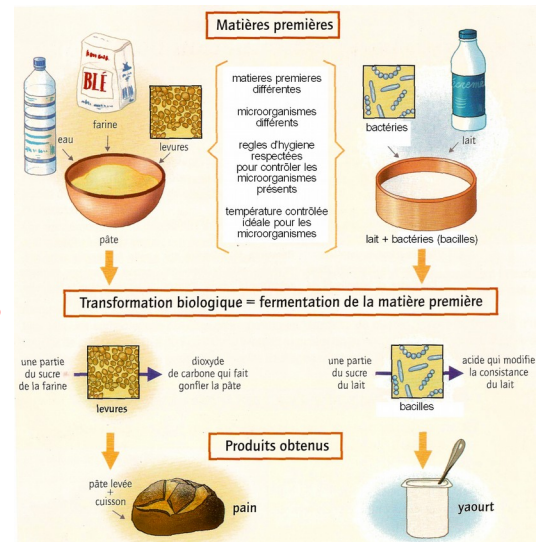


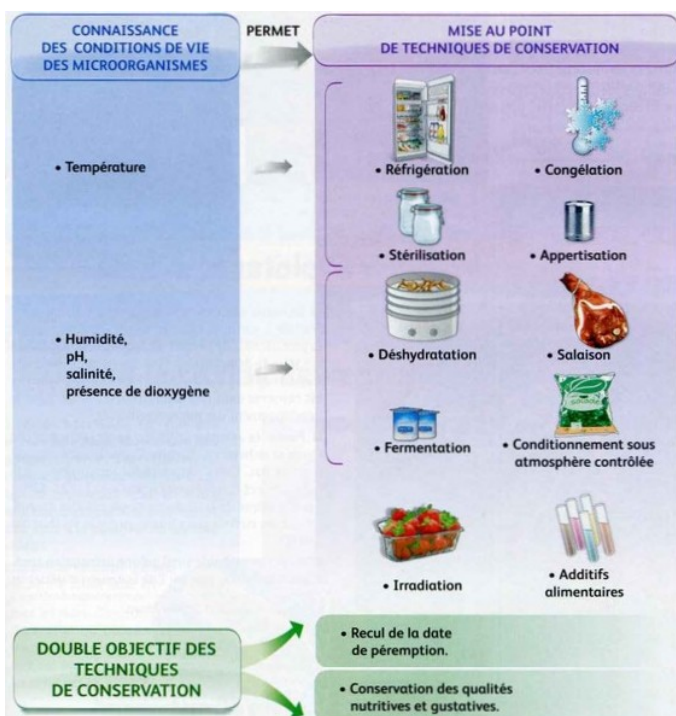
DES MICRO-ORGANISMES UTILES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

La plupart des aliments que nous consommons sont issus d'une transformation d'une matière première sous l'action de micro-organismes. Ces aliments peuvent se conserver parfois plus longtemps. Par exemple le fromage qui se conserve mieux que le lait. Il sera intéressant pour le long voyage sur Mars de bien conserver les aliments.



LA CONSERVATION DES ALIMENTS AU COURS DU VOYAGE

Certains micro organismes sont dangereux pour la santé : il sont pathogènes. Pour éviter qu'ils se développent dans les aliments il faut respecter des règles d'hygiène.



Des méthodes de conservations permettent de détruire ces micro organismes ou de ralentir leur multiplication.

Certaines méthodes sont intéressantes permettent une très longue conservation et un gain de masse pour des facilités de transport.