

6 ^{ème}	Ce que je dois retenir ...	Fiche de connaissance :		
		Niv	Code	Validé :
Expliquer le rôle des aliments pour le fonctionnement de l'organisme. Identifier les principes technologiques et les règles d'hygiène alimentaire [...]		2	V6	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
		3	V7	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>



Expliquer le rôle des aliments pour le fonctionnement de l'organisme :

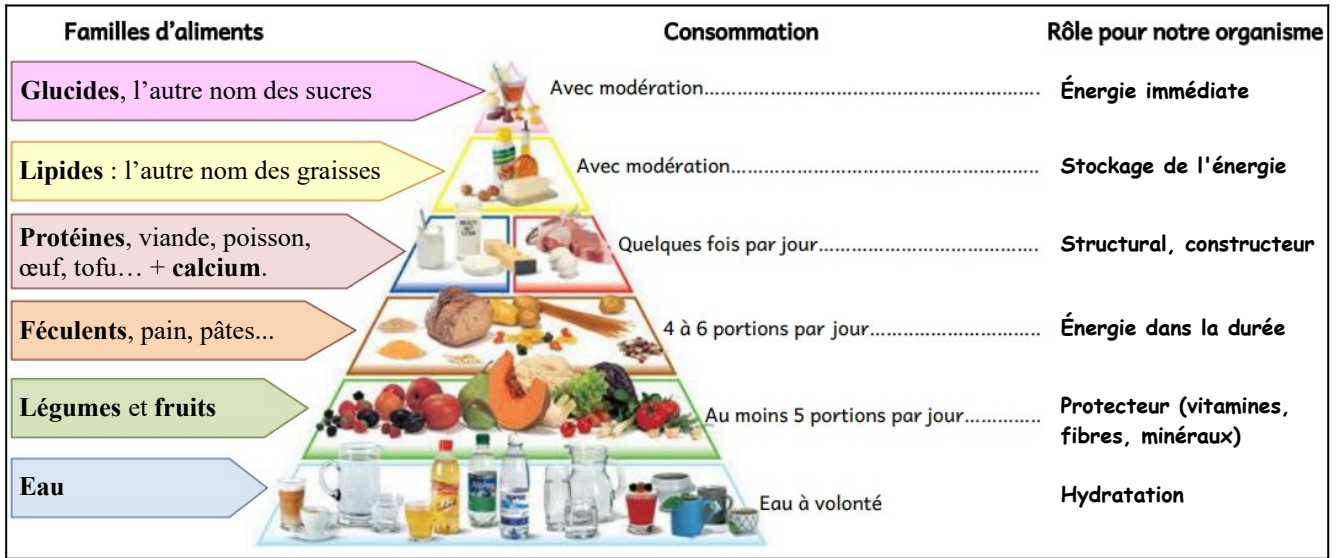
V6

Les **aliments** que nous mangeons sont de nature variée, mais ils n'ont que 3 origines différentes :

- x **Animale** (la viande, le poisson, les œufs, le lait, les yaourts), → **Élevage.**
- x **Végétale** (les céréales, les fruits, les légumes), → **Culture.**
- x **Minérale** (l'eau, le sel) → **Exploitation.**

Les **besoins** de l'organisme changent en fonction :

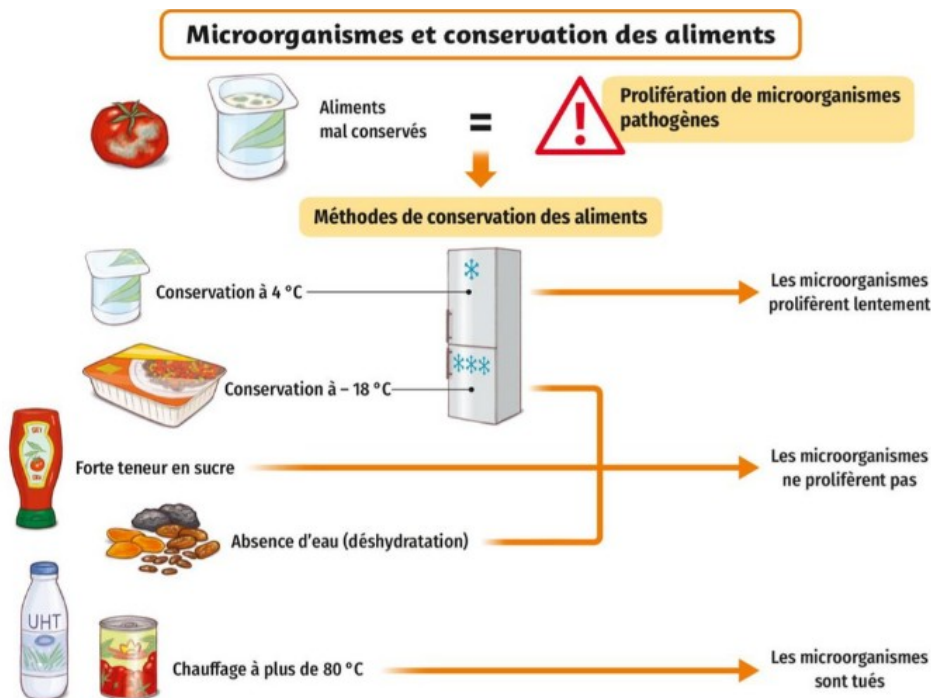
- x De l'**âge** : un adolescent a plus besoin de manger qu'une personne âgée.
- x Du **sexe** : les hommes ont plus de besoins que les femmes.
- x De l'**activité** : un travailleur manuel doit manger davantage qu'une personne inactive. -
- x De l'**environnement** : lorsqu'il fait froid, on a besoin de plus de calories...



Identifier les principes technologiques et les règles d'hygiène alimentaires mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments. :

V7

→ La production de certains aliments nécessite d'utiliser des mélanges ou des **micro-organismes** (organisme microscopique comme des bactéries ou certains champignons.) Attention il existe aussi des **micro-organismes dangereux pour notre santé**, aussi une hygiène drastique est nécessaire lorsque on prépare ou conserve nos aliments.



Mots clés

Pasteurisation : consiste à chauffer un liquide puis le refroidir d'un coup, de manière à détruire les germes pathogènes

Congélation : Action de soumettre un produit au froid (-18 °C) pour le conserver

Le **nettoyage**, et la **désinfection**, des récipients et des mains lors de la préparation des aliments, permet d'éliminer les micro-organismes.