

La conservation des aliments

Activité 1. La chaîne du froid

1) Complète le texte à trous avec les mots suivants :

transport

moyens

consommation

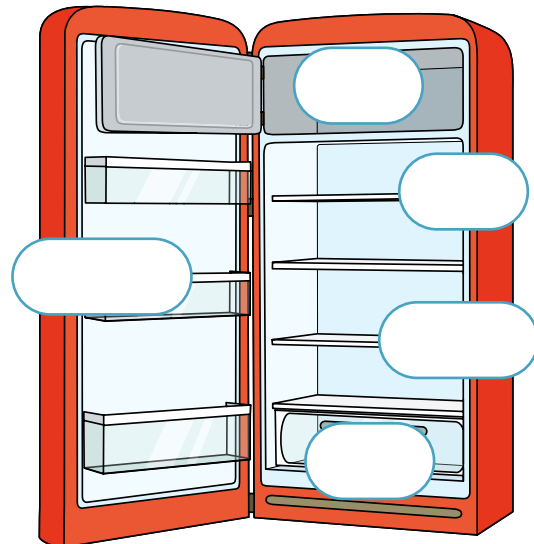
température

frais

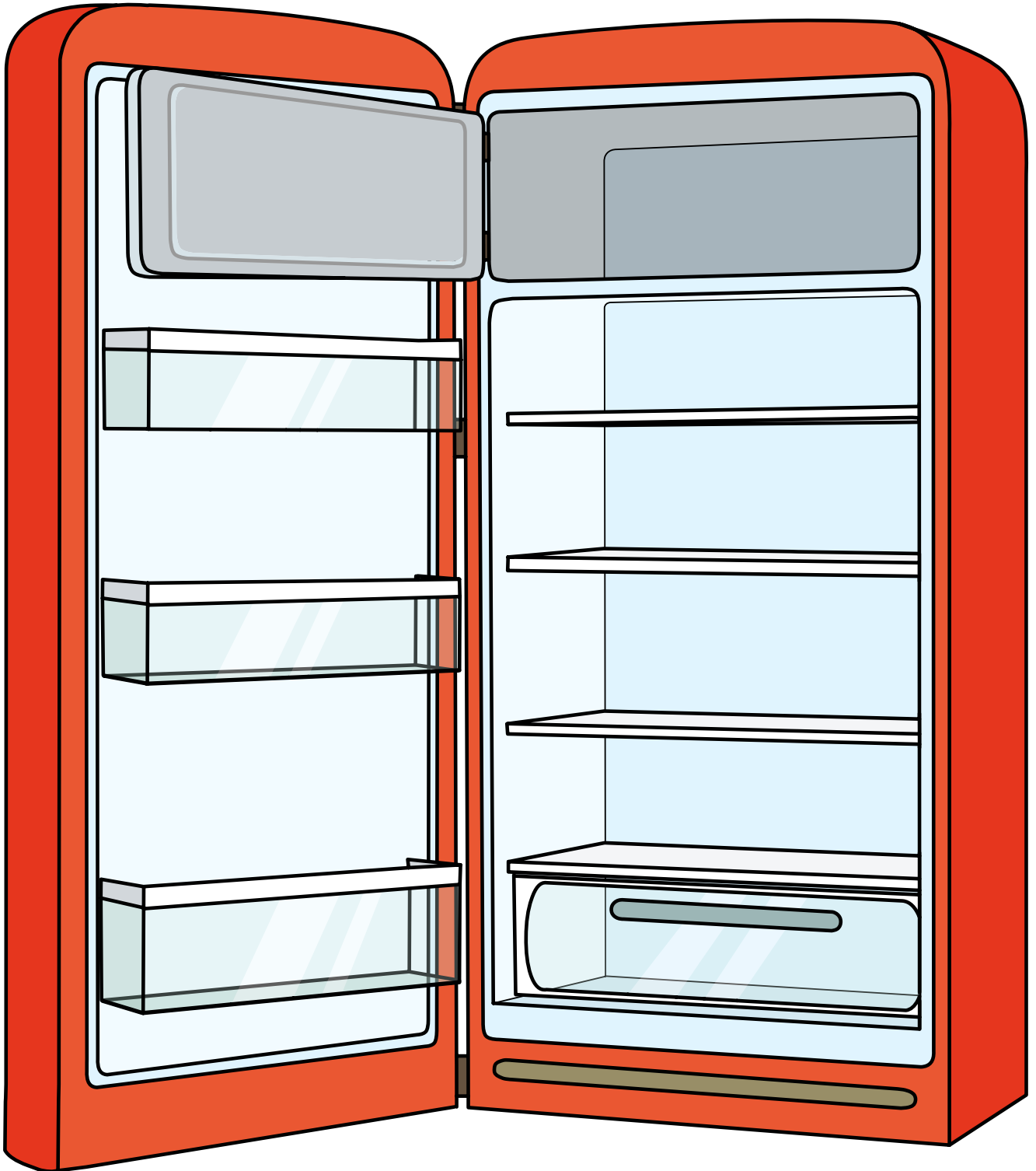
La chaîne du froid représente l'ensemble des mis en place pour qu'un produit reste à la bonne tout au long de son cheminement. Un cheminement qui va des matières premières jusqu'à la finale, en passant par les étapes de stockage et de

Activité 2. Range ton frigo !

1) Découpe les étiquettes en annexe et place correctement les différentes températures dans les étages du réfrigérateur.



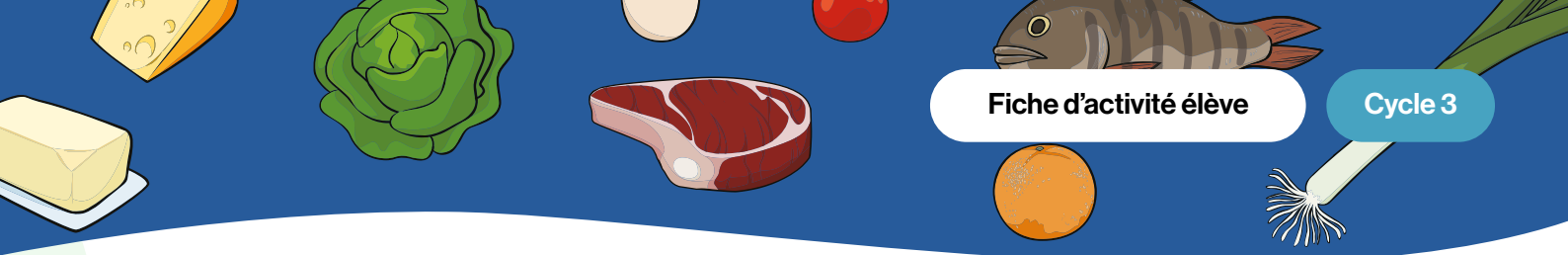
2) Découpe les étiquettes en annexe et place correctement les différents produits dans les étages du réfrigérateur.



Activité 3. Apprends à lire les étiquettes des produits

1) À partir de tes observations, dessine ci-dessous l'exemple d'une étiquette où est indiquée la date de péremption d'un produit frais :

2) À partir de tes observations, dessine ci-dessous l'exemple d'une étiquette où est indiquée la date de péremption d'un aliment qui n'a pas besoin d'être conservé au réfrigérateur :



3) Les mentions « À consommer jusqu'au... » et « À consommer de préférence avant le... » sont indiquées sur ces différents produits. D'après toi, qu'est-ce qu'elles signifient ?

« À consommer jusqu'au... » :

« À consommer de préférence avant le... » :

4) Explique avec tes mots la différence entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) :

Annexe

Étiquettes des aliments et températures à placer dans les étages du réfrigérateur.

Filet de cabillaud

Œufs

Pavé de saumon

Entrecôte

Glaces

Jambon cuit

Côtelettes d'agneau

Pêches

Yaourt

Lait

Jus d'orange

Fraises

Moutarde

Beurre

0 à 4 °

6 °

4 à 6 °

Fromage de chèvre

Vinaigrette

Gruyère

6 à 10 °

Gâteau au chocolat

Poireaux

Aubergines

Tomates

- 18 °