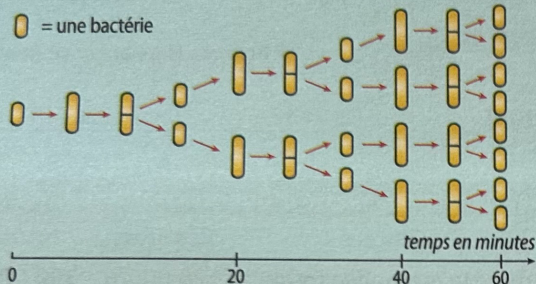


Doc-Le maintien de la qualité microbiologique des aliments

DOC. 5 Les conditions de vie et de multiplication des microorganismes

Les bactéries sont les microorganismes les plus abondants y compris dans les aliments. Elles se multiplient par division cellulaire. À température ambiante, une bactérie aura 2 millions de descendants au bout de 7 heures.



FAVORABLE à la croissance bactérienne

- Présence de nutriments (la matière organique des aliments est très favorable)
- Présence de dioxygène
- Présence d'eau
- pH proche du neutre
- Température ambiante

DÉFAVORABLE à la croissance bactérienne

- Absence de milieu nutritif, de dioxygène, d'eau, pH acide ou basique
- Températures défavorables :
 - hautes températures ;
 - -18°C (arrêt de la multiplication mais pas destruction : congélation)
 - 3°C (ralentissement : réfrigération)

© Delagrave

DOC. 6 Les caractéristiques des aliments

Constitués
de matière
organique

Riches
en eau



© Adobe stock

pH proche de
la neutralité

Microorganismes
de la flore de
décomposition

Les aliments contiennent naturellement une grande quantité de microorganismes non pathogènes qui se nourrissent et se multiplient dans la matière organique. On parle aussi de flore de décomposition. Celle-ci ne cesse de se multiplier, altérant progressivement la denrée alimentaire et générant saveurs, odeurs et aspects désagréables.

© Delagrave

doc. 4 Le rôle des traitements de conservation

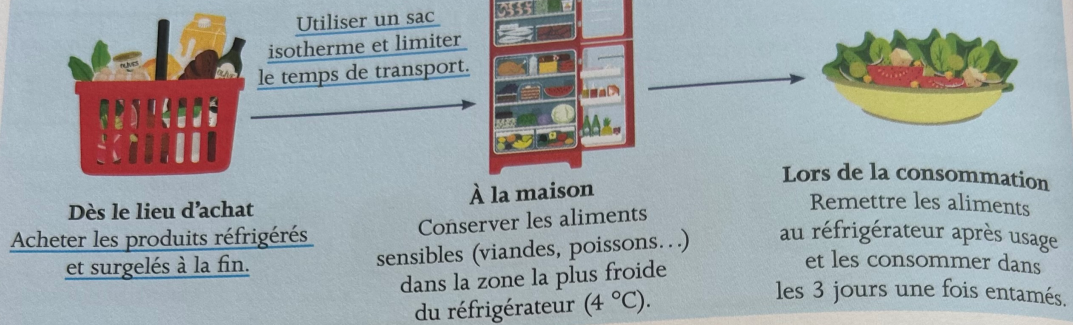
Les traitements de conservation permettent de lutter contre le développement des micro-organismes naturellement présents dans les aliments. Ces traitements de conservation utilisent :

- la **chaleur** pour éliminer les micro-organismes : stérilisation, conserve, pasteurisation ;
- le **froid** pour stopper ou limiter le développement microbien : réfrigération, congélation ;
- des techniques pour **diminuer ou éliminer l'eau** : lyophilisation, déshydratation, salaison ;
- des techniques pour **éviter la présence d'oxygène** : conservation sous vide ou atmosphère modifiée.

doc. 5 Les précautions pour préserver la qualité microbiologique des aliments

La chaîne du froid

C'est le maintien au froid de certains aliments pour préserver leurs qualités sanitaires et gustatives.

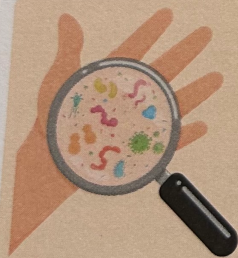


Les dates de péremption

DLC **Date Limite de Consommation**
Ne plus consommer après la date indiquée.

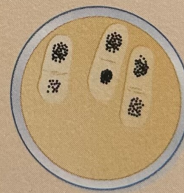


DDM **Date de Durabilité Minimale**
Encore consommable après la date indiquée seulement si le produit a été bien conservé.

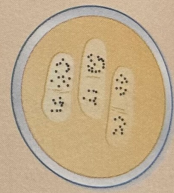


La flore microbienne de la main

Ce sont les micro-organismes naturellement présents sur la peau. On peut la réduire grâce au lavage des mains.



Microbes présents sur la main avant le lavage



Microbes présents sur la main après le lavage

© Delagrave - Adobe Stock

DOC K Le principe de précaution en matière de sécurité alimentaire

