

THÈME 2 :

LE VIVANT

Sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

SÉQUENCE 2

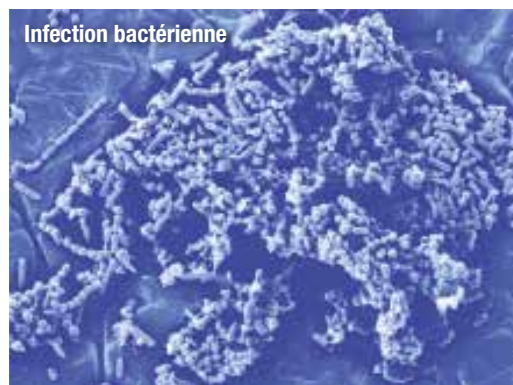
L'ORIGINE DES TECHNIQUES POUR TRANSFORMER ET CONSERVER LES ALIMENTS

ANNEXE

FICHE LAIT



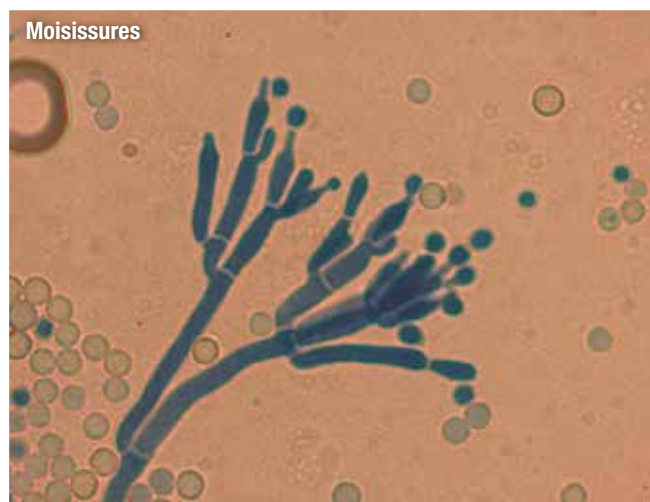
Infection bactérienne



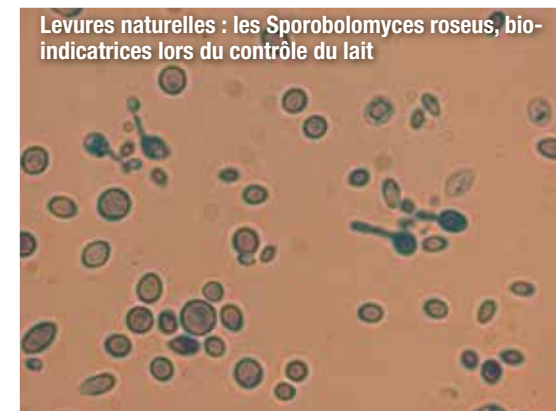
Infection bactérienne



Levures naturelles



Moisissures



Levures naturelles : les *Sporobolomyces roseus*, bio-indicatrices lors du contrôle du lait

La composition microbiologique du lait, correspond à la fois à des constituants normaux (globules blancs) et à des contaminants (micro-organismes) issus de bactéries, moisissures ou levures. Elle est liée à l'état de santé des animaux et/ou aux conditions hygiéniques observées lors de la traite, du stockage et de la conservation du lait. Le nombre de cellules est ainsi variable et doit être contrôlé.

On rencontre les micro-organismes dans le sol, l'eau, l'air et sur les êtres vivants. Certaines levures ou moisissures (champignons microscopiques) sont des constituants habituels du lait et des produits laitiers. Leur développement équilibré, naturel ou provoqué par l'homme, contribue à réguler la phase d'affinage des fromages par exemple.

THÈME 2 :

LE VIVANT

Sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

SÉQUENCE 2

L'ORIGINE DES TECHNIQUES POUR TRANSFORMER ET CONSERVER LES ALIMENTS

ANNEXE

FICHE YAOURT



CONDITIONNEMENTS DE YAOURTS



Usine de yaourts



Cuves de stockage

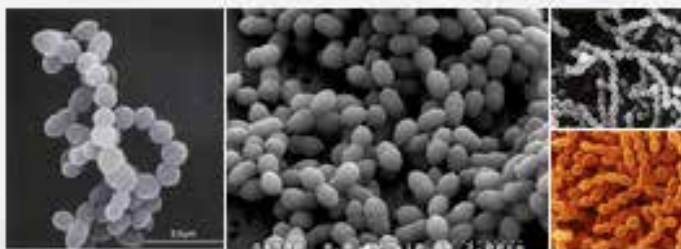


Lactoduc



Chaîne d'emballage de yaourts assortis

STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS



LACTOBACILLUS BULGARICUS



THÈME 2 :

LE VIVANT

Sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

SÉQUENCE 2

L'ORIGINE DES TECHNIQUES POUR TRANSFORMER ET CONSERVER LES ALIMENTS

ANNEXE

FICHE FROMAGE

fourme d'Ambert



roquefort



MOISSURE NATURELLE - LE PENICILLIUM ROQUEFORTI



Penicillium roqueforti



Penicillium roqueforti X40

saint-nectaire



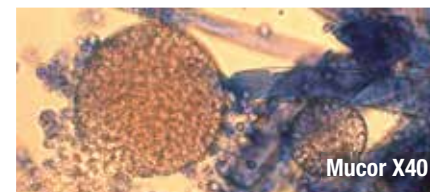
tome de Savoie



MOISSURE NATURELLE - LE MUCOR OU «POIL DE CHAT»



Mucor



Mucor X40