

ACTIVITÉ 5 : FABRICATION DU ROQUEFORT

NOM : PRÉNOM : CLASSE :

Compétences évaluées :

Exploiter un document constitué de divers supports (texte, schéma,).D1 (question 1)

Rendre compte de ses activités en utilisant un vocabulaire précisD1 (question2)

Justifier des comportement en matière de santé, D3 (question3)

I	F	S	M
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



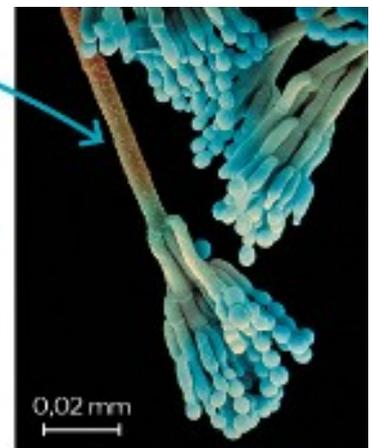
Problème :

Comment produire et conserver les aliments pour être en bonne santé ?

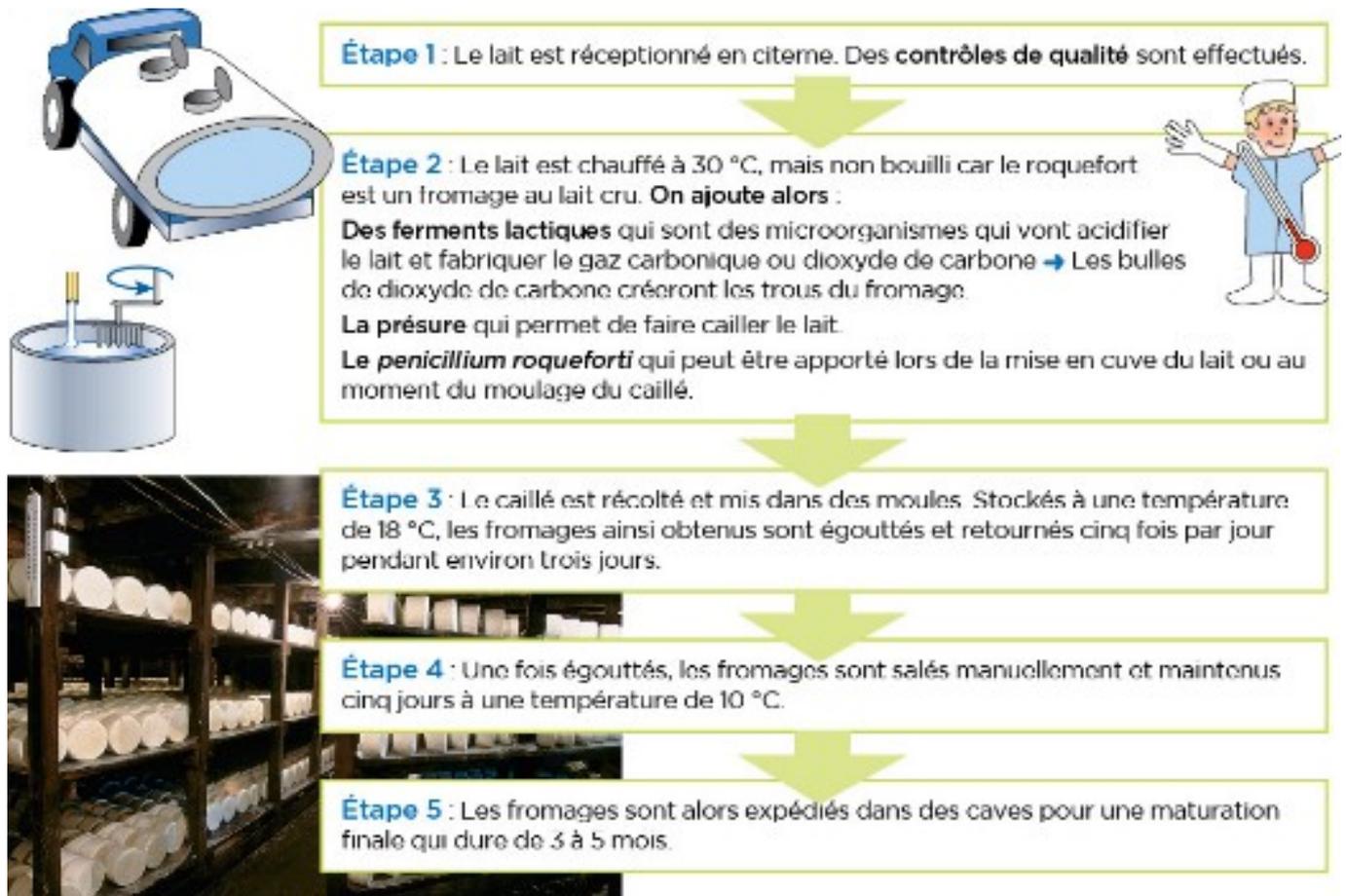
Le roquefort

Le bleu du roquefort est dû à la présence d'un champignon microscopique extrait de la moisissure du pain de seigle et appelé *Penicillium roqueforti*. C'est lui aussi qui est responsable du goût particulier de ce fromage.

Part de roquefort et *Penicillium roqueforti* vu au microscope. ▶



Les étapes de la fabrication



1-A partir des documents fournis, **rédige** un texte pour expliquer quels sont les éléments nécessaires à la transformation du lait en roquefort et quelles sont les différentes étapes de la fabrication.

Normes d'hygiène pour la fabrication du roquefort

Lors de la transformation du lait en fromage, des microorganismes indésirables peuvent contaminer le lait. Le personnel doit donc respecter un certain nombre de règles d'hygiène : ongles coupés, pas de bijoux ni de montre, cheveux entièrement recouverts d'une coiffe propre, lavage et désinfection des mains.

Les locaux, le matériel et les instruments utilisés sont nettoyés et désinfectés de façon à ne pas constituer une source de contamination par d'autres microorganismes.



▲ Mesures d'hygiène dans une fabrique de fromage.

Intoxication alimentaire et roquefort

Dans certaines conditions, des microorganismes indésirables peuvent contaminer les aliments et provoquer des intoxications alimentaires.

Par exemple, si on oublie de ranger le roquefort au réfrigérateur, un champignon, *Aspergillus flavus*, peut se développer sur le fromage et libérer une substance appelée toxine, qui peut être dangereuse pour le foie.

Croissance	Minimale	Optimale	Maximale
Température (en °C)	10-12	33	43-48
Fabrication de la toxine	Minimale	Élevée	Maximale

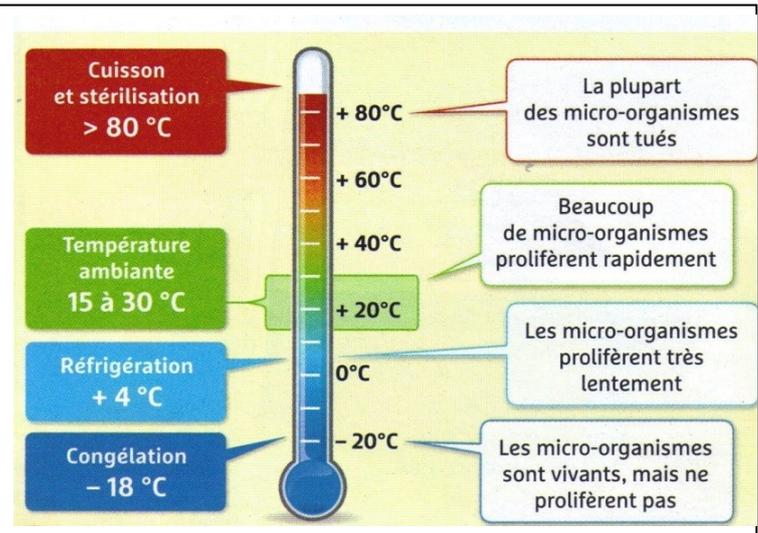
▲ Les caractéristiques d'*Aspergillus flavus*.

2-**Redige** un texte pour expliquer les méthodes de conservation à respecter pour préserver la qualité du fromage et la santé du consommateur.

II-Différentes méthode de conservation

Loïc invite 5 copains à manger à la maison et il sort 10 pizzas du congélateur, quelques heures plus tard Léa arrive et explique à Loïc que 2 pizzas par personne cela fait beaucoup. Loïc semble d'accord avec elle et décide donc de remettre 5 pizzas au congélateur. Léa lui explique qu'il ne faut pas faire cela car on peut tomber malade en mangeant ces pizzas plus tard.

3-**Rédige** un texte pour présenter les arguments de Léa (doc ci-contre).



Zone réservée pour rédiger un texte présentant les arguments de Léa.