

Les conditions qui favorisent le développement des micro-organismes

Les conditions qui favorisent le développement des micro-organismes ne sont pas les mêmes pour tous les micro-organismes. Ainsi, le **document 2** présente des bactéries dont le développement maximal se produit vers 15 °C, d'autres dont le développement maximal nécessite 40 °C, et d'autres encore pour lesquels 75 °C sont nécessaires. Or comme l'indique le texte, les micro-organismes les plus dangereux pour l'Homme sont ceux qui se développent entre 30 et 40 °C.

Le **document 3** indique qu'en effet la température est un facteur important : à 0 °C les micro-organismes se développent très lentement puisque le filet de saumon reste consommable 12 jours contre seulement 3 jours à 10 °C.

L'environnement des micro-organismes est également important : dans une atmosphère modifiée, les micro-organismes se développent beaucoup moins bien que sous vide et sous vide beaucoup moins bien que dans l'air.

Justification des gestes favorisant l'hygiène alimentaire

Les trois principaux types de gestes permettent :

- d'éviter une contamination par des micro-organismes ;
- de tuer les micro-organismes (pasteurisation et stérilisation à mettre en lien avec les températures élevées qui tuent les micro-organismes présentés dans le document 2) ;
- d'empêcher le développement des micro-organismes (basse température à mettre en lien avec les températures basses qui inhibent la croissance des micro-organismes présentés dans les documents 2 et 3 ; atmosphère modifiée à mettre en lien avec le rôle de l'atmosphère de l'emballage présenté dans le document 3 ; déshydratation à mettre en lien avec la connaissance que les êtres vivants sont en grande partie constitués d'eau).

Pour conclure :

Si les ressources précédentes insistaient sur les effets bénéfiques de certains microorganismes dans la production d'aliments, on insiste au contraire ici sur le rôle néfaste d'autres micro-organismes qui détériorent les aliments et peuvent être à l'origine de maladies.

Néanmoins la connaissance de la biologie des micro-organismes permet d'identifier des règles d'hygiène alimentaire qui empêchent les contaminations ou inhibent le développement de ces micro-organismes.