# 6e - L’alimentation humaine et la production des aliments

Découvrir la diversité des aliments, leurs modes de production, les méthodes de conservation et le rôle des micro-organismes dans la fermentation.

**10 questions** Nom : _____ Prénom : _____ Résultat : _____ / 10

**Question 1** — 1 bonne réponse

Pourquoi les habitudes alimentaires peuvent-elles être différentes d’un pays ou d’une région à l’autre ?

- [ ] Les cultures et les ressources locales influencent les aliments consommés.
- [ ] Tous les habitants du monde consomment exactement les mêmes aliments.
- [ ] Les aliments disponibles sont identiques dans toutes les régions.
- [ ] Les traditions n’ont aucune influence sur les repas.

**Question 2** — 1 bonne réponse

Quel est l’objectif principal de la conservation des aliments ?

- [ ] Ralentir leur dégradation pour prolonger leur durée de conservation.
- [ ] Supprimer définitivement tous les nutriments.
- [ ] Rendre tous les aliments identiques au goût.
- [ ] Augmenter systématiquement leur teneur en eau.

**Question 3** — 2 bonnes réponses

Quelles méthodes permettent de ralentir la multiplication de nombreux micro-organismes responsables de la dégradation des aliments ? (Deux réponses attendues)

- [ ] La réfrigération.
- [ ] Le maintien prolongé à température ambiante.
- [ ] Le séchage.
- [ ] L’ajout d’eau dans les aliments.

**Question 4** — 1 bonne réponse

Pourquoi faut-il respecter la chaîne du froid pour les aliments qui doivent rester réfrigérés ?

- [ ] Pour limiter le développement de micro-organismes qui peuvent rendre l’aliment dangereux.
- [ ] Pour empêcher l’aliment de perdre toute sa couleur.
- [ ] Pour transformer automatiquement l’aliment en aliment surgelé.
- [ ] Pour supprimer le besoin de vérifier sa date limite de consommation.

**Question 5** — 1 bonne réponse

Quel micro-organisme est notamment utilisé pour faire lever la pâte à pain ?

- [ ] La levure de boulanger.
- [ ] Un acarien.
- [ ] Un ver de terre.
- [ ] Une algue marine.

**Question 6** — 1 bonne réponse

Lors de la fabrication d’un yaourt, quel rôle jouent les bactéries lactiques ?

- [ ] Elles transforment une partie du lactose en acide lactique.
- [ ] Elles transforment le lait en eau pure.
- [ ] Elles retirent toute la matière grasse du lait.
- [ ] Elles fabriquent directement du sucre à partir du sel.

**Question 7** — 1 bonne réponse

Deux pots contenant le même mélange pour fabriquer un yaourt sont placés à des températures différentes. Pourquoi le résultat peut-il être différent ?

- [ ] La température influence l’activité des bactéries responsables de la fermentation.
- [ ] La température transforme les bactéries en levures.
- [ ] La température change automatiquement l’origine du lait.
- [ ] La température empêche toujours toute transformation du lait.

**Question 8** — 2 bonnes réponses

Quelles précautions contribuent à limiter les risques liés aux aliments ? (Deux réponses attendues)

- [ ] Se laver les mains avant de manipuler les aliments.
- [ ] Respecter les températures de conservation indiquées.
- [ ] Laisser les aliments sensibles plusieurs heures au soleil.
- [ ] Goûter un aliment douteux pour vérifier s’il est dangereux.

**Question 9** — 1 bonne réponse

Un fabricant compare deux méthodes pour conserver des fruits : le séchage et la réfrigération. Quelle différence peut-il observer ?

- [ ] Le séchage retire une grande partie de l’eau, tandis que la réfrigération refroidit les fruits.
- [ ] Les deux méthodes retirent exactement toute l’eau des fruits.
- [ ] La réfrigération transforme les fruits en aliments secs.
- [ ] Le séchage maintient les fruits à une température très basse.

**Question 10** — 1 bonne réponse

Pourquoi est-il intéressant de connaître le lieu et le mode de production d’un aliment ?

- [ ] Pour mieux comprendre son origine et les conditions de sa production.
- [ ] Pour connaître avec certitude toutes les vitamines qu’il contient sans autre information.
- [ ] Pour savoir qu’il ne contient aucun micro-organisme.
- [ ] Pour garantir qu’il a toujours été produit sans aucune transformation.

Document d'entraînement généré par Quizenligne.fr