

Réponse au fil rouge n°4

I. Diversité et évolution des micro-organismes

(Voir activité 01 - 6^{ème})

Pénicillium est un être vivant microscopique faisant partie de la famille des champignons : C'est un micro-organisme (ou microbe).

(Voir activité 04 - 5^{ème})

Les micro-organismes sont des êtres vivants **pluricellulaires** ou **unicellulaires**. Ils sont **omniprésents** et en **grande quantité** dans l'environnement.

Il existe différentes sortes de micro-organismes tels que les **bactéries, les virus, les champignons...**

Dans chaque famille, certains sont **pathogènes** (qui rendent malades), d'autres non.

II. Vivre avec les micro-organismes

(Voir activité 02 - 6^{ème})

Les micro-organismes se développent sur certains aliments car ils y trouvent des substances qui leur permettent de proliférer, comme le sucre.

Pour conserver les aliments, il faut empêcher que des microorganismes s'y développent.

On peut conserver longtemps des aliments stérilisés (s'ils n'ont pas été ouverts) et les aliments qui ne contiennent pas d'eau.

Le froid ralentit ou stoppe la multiplication des micro-organismes. Les aliments se conservent donc plus longtemps au réfrigérateur ou au congélateur.

Respecter des règles d'hygiène limite la multiplication des micro-organismes sur les plats cuisinés ou les aliments.

(Voir activité 03 - 6^{ème})

Le pain est un aliment fabriqué à partir d'une matière **d'origine végétale** (le blé généralement).

Les levures **se nourrissent des sucres** présents dans la farine (amidon et glucose). Elles **rejetent alors un gaz, le dioxyde de carbone** et un alcool. Une température ambiante est nécessaire. Le dioxyde de carbone, emprisonné dans la pâte sous forme de bulles de gaz, **fait lever la pâte**. C'est donc lui qui crée les trous dans la mie de pain. L'alcool s'évapore à la cuisson de la pâte.