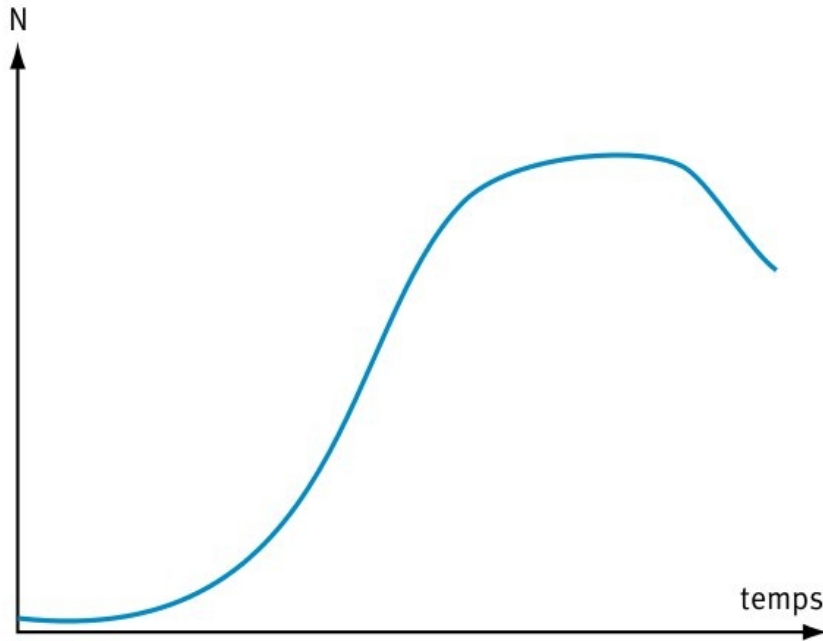


Les risques alimentaires



N : Nombre de bactéries

Replacer dans l'ordre, sur la courbe, les différentes phases de cette croissance :

La phase **de latence**, avant le début des divisions cellulaires.

La phase de **dégénérescence** des bactéries (mort des bactéries)

La phase **exponentielle**, ou phase de **croissance logarithmique**, durant laquelle les cellules se divisent à vitesse constante et maximale.

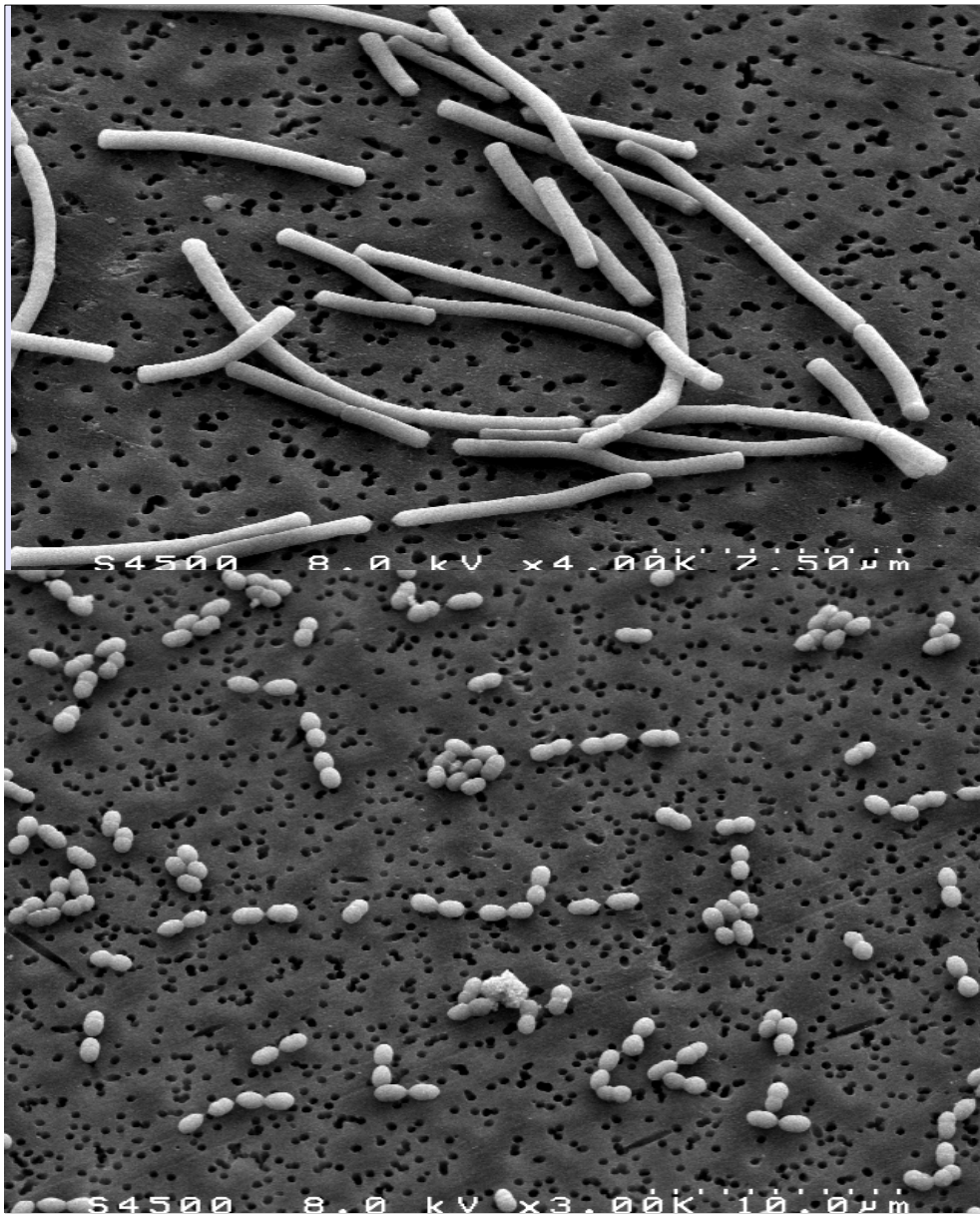
La phase de **décélération**

La phase **stationnaire**, lorsque cessent les divisions cellulaires.

La phase d'**accélération** (pour certaines espèces cette phase n'est pas décelable) ;

Conditions de prolifération des micro-organismes
Dans des conditions favorables, milieu de culture (eau, C, H, O, N, sels minéraux...) et température adéquates, les bactéries parviennent à se diviser toutes les 20 minutes
La matière organique qui constitue nos aliments est un milieu de culture idéal pour les micro-organismes

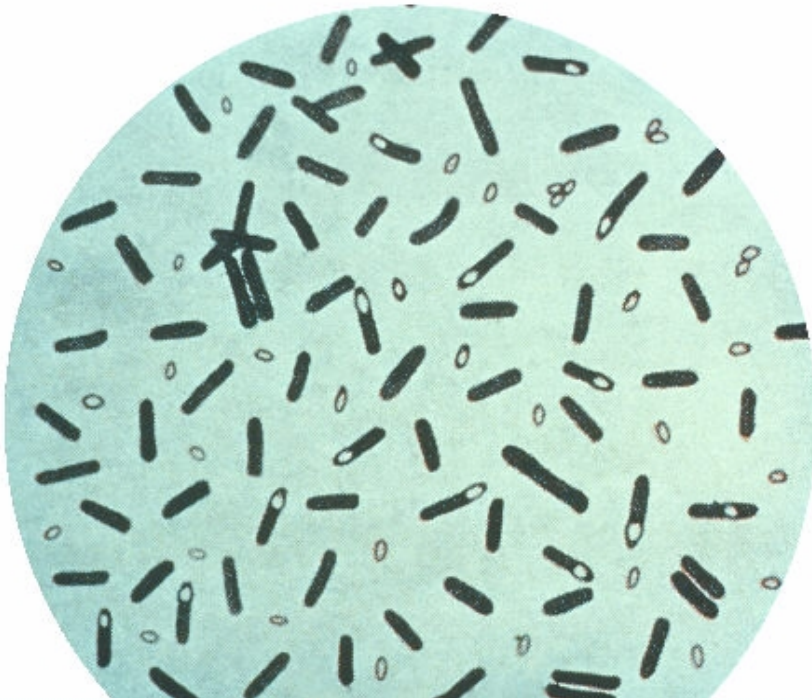
Les risques alimentaires



Certains micro-organismes sont utilisés par l'Homme pour élaborer ou conserver des aliments :

- *Lactobacillus bulgaricus* et
- *Streptococcus thermophilus* pour transformer le lait en yaourt

Les risques alimentaires



Ces microorganismes peuvent-être dangereux
Ici Clostridium botulinum
Des techniques permettent de lutter contre leur prolifération :
Modifier la composition du milieu, sel, alcool, acidifiant... ou les conditions de température
UV, atmosphère modifiée...

Température de conservation	Nombre de bactéries par ml de lait, à t=0	Coefficient multiplicateur			
		24 heures	48 heures	72 heures	96 heures
4,5 °C	4200	1	1,1	2	4,7
10°C	4200	3	30	136	9400
15,5°C	4200	380	7860	77800	229000
25°C	4200	7000	15600	88500	240000

Les risques alimentaires



Certaines substances utilisées pour la conservation des aliments présentent des risques pour la santé

Des pratiques frauduleuses et criminelles :

- Choux traités au formol ;
- Porcs élevés au clenbutérol...

De quoi entraîner une indigestion de scandales alimentaires