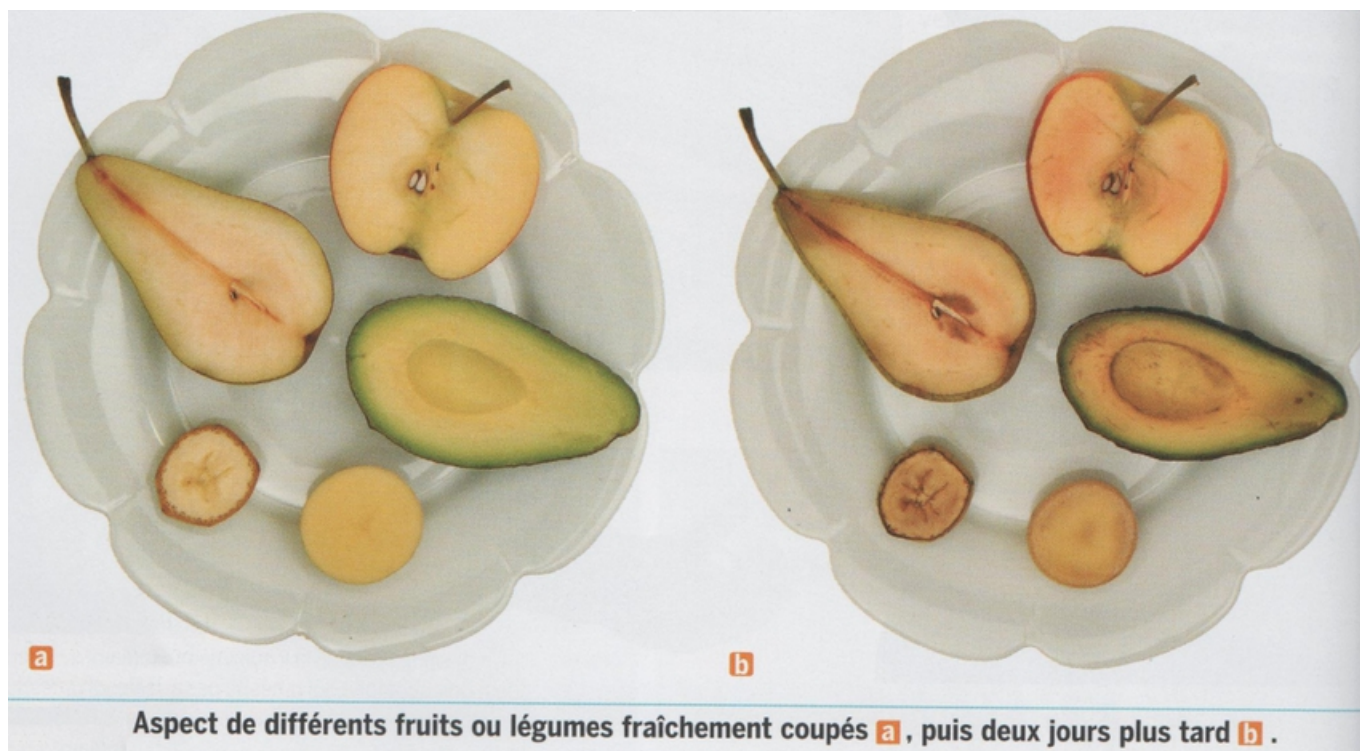


CONSERVATION DES ALIMENTS : EXPÉRIENCES

Plusieurs facteurs influent sur la conservation des aliments : température, lumière, présence d'air (oxydation par le dioxygène de l'air)



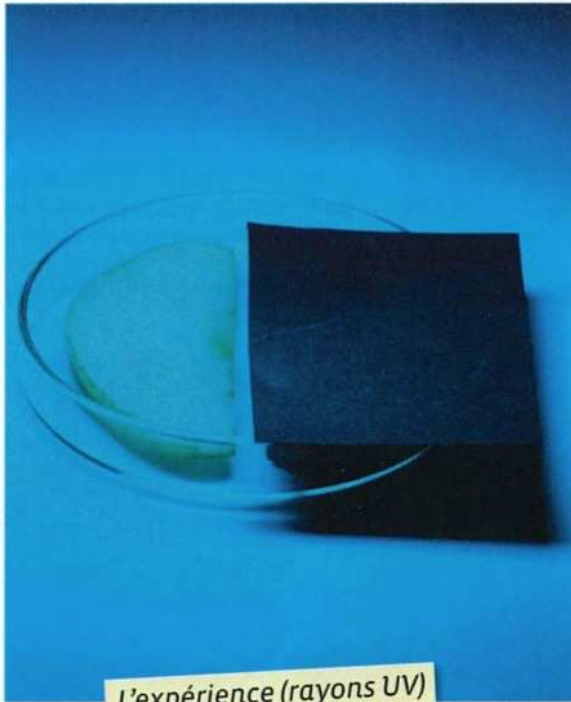
Avocat fraîchement coupé



Avocat placé à la lumière, sous vide, à 20°C, pendant 12 heures



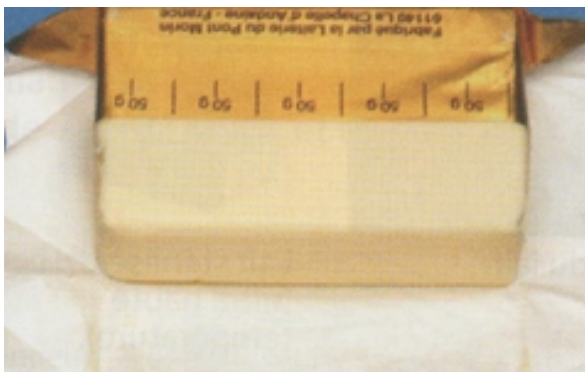
Avocat laissé dans l'obscurité, sous vide, à 20°C, pendant 12 heures



L'expérience (rayons UV)



Résultat de l'expérience



plaquette de beurre
sortie du réfrigérateur



protégée de
la lumière

exposée à
la lumière

plaquette de beurre
laissée à l'air libre



dans l'oxygène

**dans le dioxyde
de carbone**

facteurs influençant la conservation

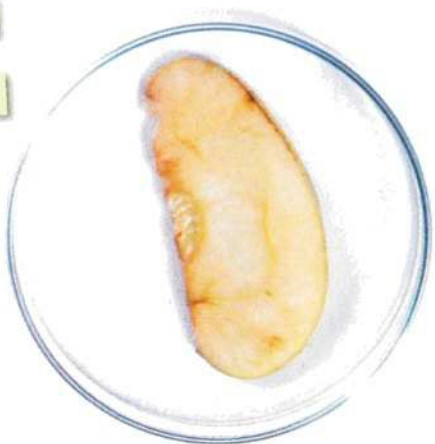
pomme
+ eau



pomme
+ sucre



pomme
+ acide
citrique



pomme
+ acide
ascorbique

