



**Collège des Sœurs des Saints-Cœurs. Tripoli**

**Email :** [tripoli@sscc.edu.lb](mailto:tripoli@sscc.edu.lb)  
**Mobile App :** Réseau SSCC  
**Site :** [www.tripoli.sccc.edu.lb](http://www.tripoli.sccc.edu.lb)

Classe : EB5  
Matière : Sciences

**Les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire visent à protéger les aliments et à les conserver. Certaines méthodes de conservation des aliments sont traditionnelles et d'autres sont modernes.**

**La conservation des aliments vise à préserver leur comestibilité et leurs qualités (texture, couleur, odeur, saveur, teneur en matières nutritives, ...) et à empêcher leur détérioration.**

**Quel est le rôle de la technologie dans la conservation des aliments ? Quelles sont les différentes méthodes modernes de conservation des aliments ? Comment la technologie a-t-elle amélioré les modes de conservation des aliments ?**

**Ecris un texte sur les méthodes modernes de conservation des aliments et le rôle de la technologie dans l'amélioration de ces méthodes. Lorsque tu auras terminé, tu pourras le taper sur ordinateur, l'imprimer et l'afficher.**

**Pour t'aider :**

- Trouve des documents sur internet.**
- Recueille les informations essentielles (texte + images).**