

Pasteur, ses remèdes

La pasteurisation



Pour éviter que le vin, la bière, le lait ou le beurre ne s'abîment à cause de mauvais germes, Pasteur proposait qu'on les chauffe à une température de 56° Célcius. Cette opération s'appelle la Pasteurisation. A cette température, la plupart des mauvais germes sont détruits.

PASTEURISIERT

LEITE - MEIO-GORDO - 1 LÍTRIO
LONGA DURACÃO ULTRA PASTEURIZADO

Pasteurised

Pasteur est devenu tellement célèbre que l'on a inventé des mots à partir de son nom: Cherche dans un dictionnaire tous les mots de la famille de « pasteur »

un verbe:

.....

2 noms:

.....

.....

un adjectif:

.....

Ces mots ont été traduits dans de très nombreuses langues: L'adjectif est écrit en 4 langues dans l'image ci-dessus. Colorie « pasteur » dans chacun de ces mots. Essaie de chercher de quelle langue il s'agit.

Aujourd'hui, la pasteurisation se fait de manière plus moderne: Les produits sont soumis à une température plus grande mais pendant un temps très court. C'est la méthode U.H.T : Ultra Haute Température. En une seconde, le produit est chauffé à 72° Célcius puis refroidi à -10° Célcius. Ce procédé a l'avantage de mieux détruire les mauvais germes sans détruire d'autres éléments fragiles comme les vitamines.

Complète la phrase:

Pour stériliser un produit avec la méthode U.H.T, on le chauffe très rapidement à une température de ____°C et on le refroidit très vite à une température de ____°C

LAIT
STÉRILISÉ U.H.T.
DEMI-ÉCRÉMÉ
1 LITRE

Enquête toi aussi!

Cherche chez toi des produits stérilisés U.H.T. (N'oublie pas le frigo!)

si j'avais l'honneur d'être chirurgien, non seulement je me servais que d'instruments d'une propreté parfaite, mais encore après avoir nettoyé mes mains avec le plus grand soin.

Louis Pasteur

Coche les cases vraies:

- Pasteur était un bon chirurgien.
- Pasteur était un mauvais chirurgien.
- Pasteur n'était pas chirurgien.

Puisque les microbes sont partout et que certains d'entre eux sont responsables des maladies, il faut essayer au maximum de les détruire.

Quand tu te laves les mains avant de manger tu détruis des microbes qui pourraient s'installer tranquillement sur le pain que tu manges...

Si le cuisinier ou les gens qui circulent dans les cuisines du self-service portent des blouses blanches et des coiffes, c'est pour éviter de transmettre leurs microbes à la nourriture...

Si les médecins, les docteurs et les infirmières prennent des gants et portent blouses et masques, c'est pour se protéger des microbes et protéger les malades de leurs propres microbes...

Le personnel médical n'emploie que des instruments (bistouris, pinces, compresses, seringues, fraises de dentiste etc...) **stériles**. Ils sont **stérilisés**. La **stérilisation**, c'est une opération qui permet de tuer et d'empêcher de se reproduire tous les germes en les chauffant dans des fours spéciaux. L'**asepsie**, c'est quand il n'y a plus de germe, plus de microbe.

Quand tu te blesses, la déchirure ouvre dans la peau une porte bien pratique pour les microbes. Pour aider le corps à se défendre, on **désinfecte** la plaie. D'abord on la **nettoie** (l'eau enlève déjà beaucoup de germes) puis on la désinfecte avec un produit **antiseptique** (anti-microbes).

Certaines gouttes à mettre dans le nez, certains collyres à mettre dans les yeux, certains suppositoires contiennent aussi des produits antiseptiques.



Ce bébé n'a pas de défense dans son organisme. En attendant d'avoir un système immunitaire efficace, il ne doit rencontrer aucun microbe. Il est enfermé dans une "bulle", où pénètre seulement l'amour qu'on lui porte.

Forme les familles de mots avec les mots du texte et d'autres que tu trouveras dans un dictionnaire:

stériliser	aseptiser	infection
