

Comment détermine-t-on la date limite de consommation (DLC) d'un aliment ?

Conférences scientifiques pour des élèves de 5^e et/ou 6^e secondaire

Discipline : Microbiologie, Agro-alimentaire

Enseignant(e)s responsable(s) : Philippe MAURER (philippe.maurer@cnldb.be)

Résumé :

Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?

Quels sont les principaux micro-organismes contaminants ?

Quelles sont les normes microbiologiques en vigueur ?

Quels facteurs (intrinsèques et extrinsèques) influencent la croissance microbienne ?

Comment détermine-t-on la DLC d'un aliment :

- la microbiologie prédictive/prévisionnelle,
- les tests de vieillissement accéléré,
- les tests de croissance/« challenge tests ».

Public : élèves en 5^{ème} et 6^{ème} secondaires, option Sciences

Durée : 1 à 2 x 45 minutes en fonction de la demande (le même jour)

Matériel de projection nécessaire : projecteur pour PC et écran