**16856\_C16\_Synth\_23sa50 Chapitre 16**

 **Les transformations des aliments par les micro-organismes**

**Synthèse rédigée et audio**

Depuis très longtemps, l’homme essaie de conserver des aliments afin de pouvoir se nourrir sans se rendre malade et rester en bonne santé, mais aussi pour ne pas se soucier de la saison et manger de tout, en tout temps. On utilise essentiellement deux types de fermentations : la fermentation lactique et la fermentation alcoolique.

**1. Les types de fermentation**

⮊ **La fermentation lactique** dégrade un sucre par action de bactéries lactiques vivantes et forme de l’acide lactique qui, en acidifiant le milieu, va transformer l’aliment.

⮊ **La fermentation alcoolique** utilise les levures vivantes qui, en dégradant l’amidon, vont produire de l’alcool et du gaz carbonique.

Les différentes fermentations alimentaires permettent une meilleure conservation de l’aliment. En effet, ainsi transformés, ils présentent une certaine stabilité microbienne. Après une fermentation, la flore microbienne n’évolue pratiquement plus ce qui est très intéressant tant pour la durée de conservation que pour éviter une éventuelle prolifération de micro-organismes pathogènes.

C’est ainsi qu’un yaourt se conserve plus longtemps que du lait, un saucisson sec plus longtemps que de la viande crue.

Une **fermentation alimentaire** permet de modifier les qualités organoleptiques des aliments. En modifiant la texture, le goût, la couleur, l’odeur, l’aliment peut parfois être accepté plus facilement.

Le cornichon ne présente pas beaucoup d’attrait juste cueilli ; en revanche, ses qualités gustatives sont bien améliorées après fermentation.

Une fermentation peut modifier la composition de l’aliment. Certaines personnes ont des difficultés à digérer le lactose contenu dans le lait, mais n’ont aucun problème pour digérer un fromage ou un yaourt. La fermentation lactique a permis de dégrader le lactose, absent dans les aliments produits.