

Correction du contrôle n°3 (groupe 1).

1.a. **1 point** congélation

1.b. . **1 point** Quand on congèle un corps, l'eau qu'il contient se solidifie, la transformation est donc **la solidification** de l'eau.

2. **2 points** D'après le document 3, à une température inférieure à 5°C, le développement des bactéries psychrophiles est lent et quasi-nul pour les autres bactéries. C'est la raison pour laquelle les aliments peuvent être conservés quelques jours (mais pas plusieurs semaines) dans un réfrigérateur.

3.

1^{ère} affirmation: **3 points**

Si le produit a été décongelé et se trouve à une température voisine de 25°C, les bactéries vont se développer. Si on recongèle ensuite le produit, le développement des bactéries sera stoppé mais pas leur présence.

2^{ème} affirmation: **3 points**

En revanche si on cuit un produit décongelé, on supprime les bactéries donc on peut le recongeler à nouveau.