

Conservation des jus

Informations aux enseignants



Tâche	Les élèves étudient différents modes de conservation des boissons.
Objectif	Les élèves savent comment conserver correctement des boissons.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Fiche de travail
Forme sociale	Travail individuel / classe entière
Durée	15 minutes

Conservation des jus

Fiche de travail



2/3

Sais-tu comment conserver correctement des jus?

Devoir:

Classer les différents jus et emballages, et leurs modes de conservations correspondants.

Tous les jus ne se conservent pas de façon identique. Tu ne conserves pas de la même façon une brique fermée et un jus pressé maison. Pour que les jus se conservent longtemps et restent consommables, une bonne conservation est primordiale.

Jus pressé maison

Cave
(fraîche)

**Jus de légumes et de fruits en
brique**

À boire de préférence
le jour même

2-3 jours au frigo,
sinon risque de
moisissure

**Jus de légumes et de fruits en
bouteilles**

À un endroit sombre

**Bouteilles et emballages de jus
ouverts**

Au soleil direct

**Bouteille d'eau minérale
ouverte**

Au frigo

Bouteille d'eau fermée

2-4 jours au frigo
(risque de
putréfaction)

Conservation des jus

Solution



3/3

Solution: Sais-tu comment conserver correctement des jus?

Jus pressé maison	À boire de préférence le jour même
Jus de légumes et de fruits en brique	Cave, frigo
Jus de légumes et de fruits en bouteilles	Cave, frigo, endroit sombre
Bouteilles et emballages de jus ouverts	2-3 jours au frigo
Bouteille d'eau minérale ouverte	2-4 jours au frigo
Bouteille d'eau fermée	Endroit sombre, cave (fraîche!)