



## EL SOL ENS DÓNA VIDA

Escola Frederic Godàs. Ciència al carrer 2013



### AVANTATGES DE LA PASTEURITZACIÓ

**L'aigua conté una gran quantitat de bacteris** que, en quantitats baixes, no ens afecten. Però si entren al nostre cos en grans quantitats ens podríem posar malalts, d'aquí la importància de que eliminem els eliminem.

El químic francès Louis Pasteur , al segle XIX, va ser l'inventor del procés de la PASTEURITZACIÓ. Amb ell pretenia **reduir el nombre de bacteris** que eren presents en alguns líquids.

Pasteur se'n va adonar que, com més escalfem un líquid, menys bacteris contenia

Avui dia sabem que **els microbis i els bacteris que conté l'aigua, comencen a morir a partir dels 56 graus**; en arribar als 63 graus ja està pasteuritzada, és a dir, lliure d'aquells bacteris perjudicials per la nostra salut.