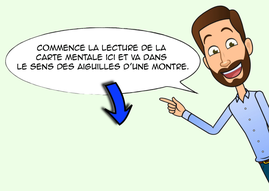
Conservation des Aliments



Pourquoi conserver ?

- microbes: bactéries, moisissures
- risque de maladie
- objectif: empêcher les microbes de se développer

Résultats

- aliments consommables plus longtemps
- meilleure conservation
- moins de risques sanitaires

Méthodes de conservation

- froid
  - réfrigérateur
  - congélateur
  - ralentit ou arrête les microbes
- chaleur
  - stérilisation (ex: bocaux)
  - pasteurisation (ex: lait UHT)
- sel et sucre
  - salaison (ex: jambon sec)
  - confiture
  - empêche les microbes de survivre
- vide / air controlé
  - boites de conserve
  - moins d'oxygène = moins de microbes

MAÎTRE LUCAS
maitrelucas.fr