BILAN :

La conservation des aliments a pour but de prolonger la durée de consommation d'un aliment. Sur les emballages, 2 types de dates peuvent apparaître :

- La **DLC** (Date Limite de Consommation = « A consommer jusqu'au ») qui indique une limite IMPERATIVE de consommation. Au-delà de cette date, le développement microbien peut devenir dangereux pour la santé.
- La **DLUO** (Date Limite d'Utilisation Optimale = « A consommer de préférence avant ») qui indique une préférence de limite d'utilisation. L'aliment reste consommable sans risque pour la santé, mais ses qualités peuvent être modifiées (moins de goût, plus sec...)

Les techniques de conservation peuvent néanmoins modifier l'aspect des aliments et leurs qualités nutritionnelles et gustatives. La consommation exclusive d'aliments ayant subi un mode particulier de conservation peut induire des carences en vitamines ou en sels minéraux, responsables de troubles physiologiques chez le consommateur.

BILAN :

La conservation des aliments a pour but de prolonger la durée de consommation d'un aliment. Sur les emballages, 2 types de dates peuvent apparaître :

- La **DLC** (Date Limite de Consommation = « A consommer jusqu'au ») qui indique une limite IMPERATIVE de consommation. Au-delà de cette date, le développement microbien peut devenir dangereux pour la santé.
- La **DLUO** (Date Limite d'Utilisation Optimale = « A consommer de préférence avant ») qui indique une préférence de limite d'utilisation. L'aliment reste consommable sans risque pour la santé, mais ses qualités peuvent être modifiées (moins de goût, plus sec...)

Les techniques de conservation peuvent néanmoins modifier l'aspect des aliments et leurs qualités nutritionnelles et gustatives. La consommation exclusive d'aliments ayant subi un mode particulier de conservation peut induire des carences en vitamines ou en sels minéraux, responsables de troubles physiologiques chez le consommateur.

BILAN :

La conservation des aliments a pour but de prolonger la durée de consommation d'un aliment. Sur les emballages, 2 types de dates peuvent apparaître :

- La **DLC** (Date Limite de Consommation = « A consommer jusqu'au ») qui indique une limite IMPERATIVE de consommation. Au-delà de cette date, le développement microbien peut devenir dangereux pour la santé.
- La **DLUO** (Date Limite d'Utilisation Optimale = « A consommer de préférence avant ») qui indique une préférence de limite d'utilisation. L'aliment reste consommable sans risque pour la santé, mais ses qualités peuvent être modifiées (moins de goût, plus sec...)

Les techniques de conservation peuvent néanmoins modifier l'aspect des aliments et leurs qualités nutritionnelles et gustatives. La consommation exclusive d'aliments ayant subi un mode particulier de conservation peut induire des carences en vitamines ou en sels minéraux, responsables de troubles physiologiques chez le consommateur.