

SCHEMA BILAN : LA CONSERVATION DES ALIMENTS

DES MICROORGANISMES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

Bactéries, moisissures



PROLIFÉRATION



Conditions favorables :
20°C ,
forte humidité

ALIMENTS PÉRIMÉS, RISQUES D'INTOXICATION

CONNAISSANCE DES CONDITIONS DE VIE DES MICROORGANISMES

PERMET

MISE AU POINT DE TECHNIQUES DE CONSERVATION

• Température

• Humidité, pH, salinité, présence de dioxygène



• Réfrigération



• Congélation



• Stérilisation



• Appertisation



• Déshydratation



• Salaison



• Fermentation



• Conditionnement sous atmosphère contrôlée



• Irradiation



• Additifs alimentaires

DOUBLE OBJECTIF DES TECHNIQUES DE CONSERVATION

- Recul de la date de péremption.
- Conservation des qualités nutritives et gustatives.