

Janvier 2013

# Les différents moyens de conservation des aliments

Morgane DANIEL  
Diététicienne  
RSD



# Les différents modes de conservation des aliments



## Les différents modes de conservation des aliments

La **conservation des aliments** comprend un ensemble de procédés de traitement dont le but est de conserver le goût de l'aliment et les propriétés nutritionnelles de celui-ci ainsi que la texture et de couleur du produit, la comestibilité, et afin d'éviter d'éventuelles intoxications alimentaires.

À l'origine de ces techniques, il y a quelques siècles, l'objectif était de pouvoir stocker des aliments en période d'abondance des cultures, afin d'éviter d'avoir à faire face à la famine durant des périodes moins fastes (fin d'hiver, année à faible production...).

De nos jours, on conserve les aliments surtout pour éviter que les germes prolifèrent et ne rendent ainsi malade la personne qui les mange.

## Les différents modes de conservation des aliments

Avant de voir les diverses méthodes de conservation, il faut se poser la question de la **prolifération de micro-organismes**, qui est la principale source de dégradation des aliments.

Pour vivre les micro-organismes ont besoin :

- de nourriture (source de carbone, d'azote, de soufre, de vitamines, de sels minéraux, etc.),
- d'eau (sous forme libre : activité de l'eau),
- de chaleur,
- d'oxygène (sauf pour les bactéries anaérobies)

Toutes les méthodes de conservation ont pour but de les priver de l'accès à un des éléments, y compris la nourriture (dans ce cas on utilise des bactéries non pathogènes pour accaparer la nourriture).

Une fois la privation d'un des éléments réalisée, il faudra empêcher le produit conservé d'y avoir de nouveau accès sous peine de voir le processus de dégradation recommencer

## La salmonelle



## Les différents modes de conservation des aliments



# Les différents modes de conservation des aliments



# Les différents modes de conservation des aliments

## Conservation par séparation et élimination de l'eau

### Qu'est-ce qu'on fait?

On prive les micro-organismes d'eau par la déshydratation des aliments et ils se trouvent ainsi gênés dans leur développement

1. Séchage, au soleil ou dans un four : les fruits peuvent être coupés en lamelles et séchés, ou séchés en l'état (pruneaux, abricots, figes, dattes..)



## Les différents modes de conservation des aliments

### 2. La lyophilisation :

technique de séchage par congélation brutale (entre  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  et  $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$  environ) avec sublimation sous vide.

Les aliments conservent toutes leurs saveurs ainsi que leurs nutriments, une fois réhydratés ils retrouvent presque leur texture d'origine.

Cette méthode est employée pour la nourriture des astronautes



# Les différents modes de conservation des aliments

## Conservation par le froid

### Qu'est-ce que c'est?

- La réfrigération: l'abaissement de la température (entre 4 et 8 °C) . Elle permet une conservation de quatre à dix jours.
- La congélation: technique qui consiste à abaisser la température de l'aliment et à la maintenir en dessous de 0 °C, en pratique entre -15/-18 °C. Elle permet de consommer les aliments plusieurs années après le début de leur congélation si celle-ci est ininterrompue.
- La surgélation est une technique de refroidissement brutal (-35/-196 °C) puis de congélation à -15/-18 °C.

# Les différents modes de conservation des aliments

## la conservation chimique

-**Conservation dans l'alcool**

-**Conservation dans le sel à sec (salaison)** ou en saumure(**saumurage**).

L'aliment salé, dur et décoloré, doit être dessalé avant sa consommation. Cette technique qui permet de diminuer l'activité de l'eau est utilisée surtout pour les poissons et les viandes (charcuterie..).

-**Le fumage** dit aussi **fumaison** permet de sécher l'aliment et les composés chimiques dans la fumée jouent un rôle d'antiseptique. Cette technique est utilisée pour les poissons et viandes.

-**la conservation en milieu acide** comme le vinaigre . L'acidité modifie l'apparence, la texture, diminue le goût ainsi que le nombre de vitamines (exemples :cornichons, oignons.. auxquels on peut ajouter des colorants et du sel pour en relever la saveur et l'apparence).

- **La conservation dans de l'huile**(tomates séchées à l'huile...).

- **La conservation dans le sucre(sucrage)**. Cette méthode est utilisée surtout pour les fruits (confiture, sirop...).

-**La conservation dans la graisse** (confit de canard..)

- **La conservation** dans l'eau de chaux

- **La conservation** par ajout de conservateurs alimentaire



# Conclusion

Il existe plusieurs modes de conservation des aliments mais commençons d'abord par ranger notre frigo.....



## Dans un réfrigérateur : chaque aliment a une place spécifique

