

Les principales méthodes de conservation des aliments

Auteur : Dabija Dumitru
Cons. ling. : L. Ungureanu

Dans cet article l'auteur se propose d'étudier les méthodes de base de la conservation des aliments ainsi que de présenter leurs caractéristiques sommaires.

D'après leur degré de risque, on distingue quatre catégories d'aliments. Les aliments non périssables : cette catégorie comprend également les aliments préemballés, les boîtes de conserve et les marchandises sèches telles que la farine, le sucre, les pâtes alimentaires, le pain et les pâtisseries.

Les aliments périssables à faibles risques : on y attribue les fruits et les légumes frais non coupés.

Les aliments potentiellement dangereux : cette catégorie comprend tous les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs, les produits du tofu, produits carnés qui proviennent d'une usine de transformation, d'un détaillant ou d'un établissement de restauration agréé.

Les aliments à risques élevés : Cette catégorie comprend les aliments qui ont été transformés de manière artisanale (à domicile) et tous les aliments qui ont été retirés de leur emballage et utilisés en partie [1].

Pour pouvoir utiliser longtemps ces aliments on utilise la conservation .Elle vise à préserver leur commestibilité et leurs propriétés gustatives et nutritives. Les méthodes courantes de conservation de la nourriture reposent principalement sur un transfert d'énergie ou de masse qui ont pour objectif d'allonger la durée de vie des produits alimentaires.

Pour la suite nous allons présenter les principales méthodes de conservation des aliments. La **conservation par la chaleur** est aujourd'hui la plus importante technique de conservation de longue durée. Elle a pour objectif de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes et les microorganismes et leurs toxines .

La **conservation par le froid** arrête ou ralentit l'activité cellulaire, les réactions enzymatiques et le développement des microorganismes. Elle prolonge ainsi la durée de vie des produits frais, végétaux et animaux en limitant leur altération.

La **conservation par séparation et élimination d'eau** ou la déshydratation est une technique physique de conservation des aliments. Elle consiste à éliminer, partiellement ou totalement, l'eau contenue dans l'aliment.

Le **fumage** ou fumaison consiste à soumettre une denrée alimentaire à l'action des composés gazeux qui se dégagent lors de la combustion de végétaux. Le fumage joue plusieurs rôles : aromatisation et coloration, préservation par effet antimicrobien et modification de la texture du produit.

La **conservation par le sucre** ne peut se faire qu'à chaud puisque l'aliment doit perdre une partie de l'eau qu'il contient par évaporation tandis que le sucre, une fois dissous, se lie aux molécules d'eau et les rend indisponibles pour la croissance des microorganismes.

La **conservation par additifs alimentaires** ou conservateurs chimiques se fait dans le but de prolonger la durée de conservation des aliments.

La **fermentation** tire des microorganismes présents sur ou dans les matières premières leur servant de substrat. Elle permet la conservation des aliments tout en améliorant leurs qualités nutritionnelles et en augmentant leurs qualités organoleptiques [2].

Ainsi, nous avons essayé de présenter sommairement la méthodologie de base appliquée à la conservation des produits alimentaires.

Bibliographie :

1. *Adrian I., Potus I., Frangne P., La Science Alimentaire, Paris, Technique et Documentation, Lavoisier, 1994, pp. 23-27.*
2. *Ciumac J., Science et technologies des aliments, Tehnica-Info, pp. 122-127.*