**Techniques de conservation des aliments :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LA CHALEUR** | | **LE FROID** | | **LES AUTRES TECHNIQUES** | |
| **METHODE** | **PROCEDURE** | **METHODE** | **PROCEDURE** | **METHODE** | **PROCEDURE** |
|  | *+ 70 C*  *à*  *+ 80 ° C* |  | *+ 2° C*  *à*  *+ 4 ° C* |  | *Conserver sans air* |
|  | *+ 100 ° C* |  | *Moins de 0° C* |  | *Remplacer l’air par un gaz inerte (N2)* |
|  | *Pendant 1 seconde à 110° C* |  | *Congélation rapide à*  *- 18 ° C* |  | *Congeler, extraire la glace, ensuite emballer sous vide* |
|  | *Stériliser en boîte de conserve* | - | - |  | *Eliminer l’eau* |
|  | *Réfrigération en récipient stérile + stocker au frais* | - | - |  | *Action de bactéries ou de levures* |
| - | - | - | - |  | *Ajouter du sel à répandre en surface* |
| - | - | - | - |  | *Cuisson lente avec plongée dans Sirop, Sucre, Gras ou Vinaigre* |
| - | - | - | - |  | *Eau + sel + aromates* |
| - | - | - | - |  | *Séchage grâce aux gaz de combustion* |
| - | - | - | - |  | *Ions bactéricides électromagnétiques* |

**Consigne**: Compléter le tableau ci-dessus à l’aide des méthodes utilisées pour la conservation des aliments, selon la procédure utilisée.

Liste des méthodes :

* Conservation par la chaleur : pasteurisation, stérilisation, ultra haute température (UHT), appertisation (conserve), semi-conserve.
* Conservation par le froid : réfrigération, congélation, surgélation.
* Autres techniques : conditionnement sous vide, conditionnement sous atmosphère modifiée (azote), lyophilisation, déshydratation (séchage), fermentation, salaison, confisage, saumurage, fumaison, ionisation.