

## Les principales méthodes de conservation :

<b>Conservation par le froid</b>	
Méthodes de conservation	Principe
	<i>Durée de conservation</i>
Réfrigération	Conservation entre 0 et + 8 °C : le froid positif ralentit le développement des micro-organismes. <i>Conservation durant plusieurs jours</i>
Surgélation	Abaissement ultra-rapide de la température de l'aliment à - 18 °C : le froid négatif stoppe le développement des micro-organismes. <i>Conservation longue (quelques semaines à plusieurs mois)</i>
Congélation	Abaissement plus lent de la température de l'aliment à - 18 °C : qualités organoleptiques inférieures à celles des surgelés. <i>Conservation longue (quelques semaines à plusieurs mois)</i>
<b>Conservation par le chaud</b>	
<b>Appertisation</b> Ex : conserve 	L'aliment est conditionné dans un récipient hermétique (boîte, bocal...) puis il est chauffé plusieurs minutes à 120 °C, ce qui entraîne la destruction des micro-organismes et de leurs toxines. <i>Conservation longue (plusieurs mois à plusieurs années)</i>
<b>Stérilisation UHT (Ultra Haute Température)</b> Ex : lait stérilisé UHT 	L'aliment est porté à des températures de 140 °C à 150 °C pendant quelques secondes puis est refroidi rapidement à + 4 °C, ce qui entraîne la destruction des micro-organismes et de leurs toxines. <i>Conservation longue (plusieurs mois)</i>
<b>Pasteurisation</b> Ex : lait, jus d'orange pasteurisé	L'aliment est chauffé à une température inférieure à + 100 °C, ce qui entraîne la destruction de certains micro-organismes. <i>Conservation courte (plusieurs jours)</i>
<b>Conservation par absence d'humidité</b>	
<b>Déshydratation</b> Ex : café soluble, roux déshydraté	Élimination de l'eau des aliments : les micro-organismes ne disposent pas de suffisamment d'eau pour se développer. <i>Conservation longue</i>
<b>Conservation à l'abri de l'oxygène de l'air</b>	
<b>Sous vide</b> Ex : betteraves, pommes de terre sous vide	L'aliment est conditionné dans un sachet étanche puis l'air est éliminé : les micro-organismes aérobies ne peuvent pas se développer. <i>Conservation plus longue que les réfrigérés « classiques »</i>
<b>Sous atmosphère modifiée</b> Ex : salade sous vide	L'aliment est conditionné dans un sachet dans lequel l'air est remplacé par un gaz inerte. <i>Conservation un peu plus longue que les réfrigérés « classiques »</i>
<b>Conservation par concentration</b>	
<b>Adjonction de sucre ou de sel</b> Ex : confitures, poisson 	Du sucre ou du sel est additionné à l'aliment, l'eau n'est plus libre, ce qui empêche le développement des micro-organismes. <i>Longue conservation</i>