

## LES PROCEDES DE CONSERVATIONS

### 1. LES PROCEDES DE CONSERVATIONS DITS "TRADITIONNELS"

Ces procédés sont anciens (historiques)

définition	Procédés	T°de stockage	Exemple
Procédé résultant de la formation ou de l'addition de substances dans les produits à conserver.	Salage	En général conservation à +15°C max durant plusieurs mois.	Jambon de pays
	Salage + séchage		Morue salée et séchée
	Salage + fumage		Saumon fumé
	Fermentation lactique		Choucroute

### 2. LES PROCEDES DE CONSERVATION DITS "MODERNES"

Ce sont des procédés qui utilisent des technologies industrielles.

Définition	Procédés	T°de stockage	Exemple
Procédé résultant de l'action du froid	Réfrigération Froid positif	Conservation entre 0 et + 4°C durant quelques jours max.	Viandes, légumes, fromages...
	Surgélation Froid négatif	Conservation à – 18°C durant plusieurs mois	Fruits, légumes, viandes, poissons, glaces....

Définition	Procédés	T°de stockage	Exemple
Procédé résultant de l'action de la chaleur.	Pasteurisation (85°C)	Conservation réfrigérée durée très variable	Lait pasteurisé: 6 jours Semi conserve : quelques jours
	Stérilisation (115°C)	Conservation à température ambiante durant plusieurs mois.	Lait et crème uht Légumes cuits plats cuisinés sous vide de la 5 <sup>ème</sup> gamme
	Appertisation (120°C)	Conservation à température ambiante durant plusieurs mois.	Très nombreux produits en conserve. 2 <sup>ème</sup> gamme

Définition	Procédés	T°de stockage	Exemple
Procédé résultant de l'élimination de l'eau.	Déshydratation	Conservation à température ambiante durant plusieurs mois à l'abri de l'humidité.	Nombreux Produits alimentaires intermédiaires Fonds de sauce...
	Lyophilisation		Aromates, épices, cafés, champignons.

Définition	Procédés	T°de stockage	Exemple
Procédé résultant de l'élimination de l'air	Sous-vide Sous atmosphère modifiée	Conservation à + 3°C max Durée à l'appréciation du fabricant.	Plats cuisinés, viandes, poisson, charcuterie
			Végétaux de 4 <sup>ème</sup> gamme