

Séquence 3

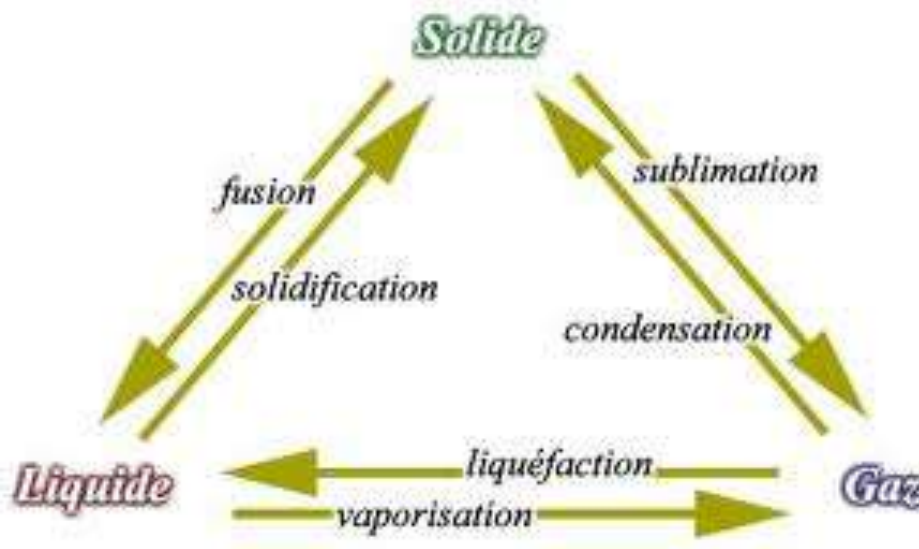
Conservation des aliments

À retenir

- Laissés à l'air libre, la majorité des aliments se dégradent (brunissement, modification de l'odeur et de la saveur, ...). Ceci est dû à des réactions d'oxydation des molécules (glucides, lipides et autres ...).
- Une oxydation est une réaction d'altération due au dioxygène (essentiellement celui de l'air).
- La prévention de l'oxydation des aliments s'organise dans deux directions :
 - protéger les aliments de l'air, de la lumière et les conserver à basse température ;
 - utiliser les propriétés d'un antioxygène ou antioxydant.

À retenir

Noms de changements d'état physique



À retenir

Les techniques de conservation des aliments ont pour but d'assainir ou de stabiliser un aliment périssable en détruisant ou en inhibant tout ou partie des bactéries qu'il renferme et qui peuvent entraîner des troubles de santé chez les consommateurs, ou la dégradation de l'aliment lui-même.

Il existe plusieurs techniques :

- par la chaleur : pasteurisation, stérilisation (conserves et semi-conserves) ;
- par le froid : congélation et surgélation ;
- autres : fermentation, salage, saumurage, fumage, déshydratation, conservation sous vide ou atmosphère modifiée, lyophilisation, ajout de conservateurs ou d'antioxydants.

Certaines techniques de conservation mettent en jeu un **changement d'état** (passage d'un état physique à un autre) tandis que pour d'autres, c'est une **réaction chimique** (disparition de réactifs et apparition de produits) : fermentation, ajout de conservateurs chimiques (codés de E200 à E297)

Rôle du conservateur

Les conservateurs chimiques sont utilisés afin de prolonger la durée de consommation des aliments. Ils ralentissent la croissance des micro-organismes présents dans les aliments et protègent ceux-ci des effets de l'oxygène.

Rôle de l'antioxydant

Les antioxygènes sont des substances qui, naturellement présentes dans les aliments ou incorporées à ceux-ci lors de leur fabrication, ont pour fonction de retarder leur détérioration par le dioxygène de l'air.