

Traitement des aliments par les procédés chimiques

On introduit dans les aliments une substance capable d'inhiber la multiplication des microorganismes

APPELLATION DU PROCÉDÉ (méthode)	PRINCIPE	ALIMENTS TRAITÉS
Salaison	<p>On soumet une denrée alimentaire à l'action du sel. On distingue :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ salage à sec : On répand du sel directement à la surface de l'aliment). Pour obtenir une bonne déshydratation et ainsi empêcher le développement de bactéries il faut compter environ 15% de sel selon le poids du produit à traiter. ▫ saumurage : On immerge le produit dans une solution d'eau salée mélangée avec divers ingrédients (aromates, sucres). La saumure agit par osmose, c'est-à-dire qu'une partie du sel migre dans l'aliment et que la concentration en sel dans la denrée s'équilibre avec celle de la saumure. 	Fromage, charcuterie, poisson, ou denrées alimentaires végétales (condiments).
Fumaison	<p>On soumet une denrée alimentaire à l'action des composés gazeux qui se dégagent lors de la combustion de végétaux (fumée). Le fumage joue le rôle d'aromatisation et coloration. Il s'applique principalement aux produits carnés pour lesquels le séchage suivi du fumage permet de conserver les viandes et poissons grâce à l'action combinée de la déshydratation et des antiseptiques contenus dans la fumée.</p> <p>Il se fait généralement en complément du salage.</p>	Charcuterie, poisson
Sucrage	<p>Le sucre joue un rôle d'antiseptique sur les aliments soumis à son action. A partir d'une concentration suffisante en sucre (un peu plus de 60%), les bactéries ne "poussent" plus.</p> <p>La conservation par le sucre ne peut se faire qu'à chaud. 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 ainsi indisponibles</p>	Confitures, gelées, marmelades, pâtes de fruits, sirops, lait.

	aux développements des micro-organismes.	
Conservation avec l'huile	<p>L'huile sert d'isolant à la fois pour l'air et l'eau et évitent le développement des germes. Elle permet une bonne conservation des nutriments et facilite la consommation d'acide gras à condition que l'huile choisie soit de bonne qualité.</p> <p>L'huile d'olive extra vierge est recommandée pour ses qualités gustatives (saveur fruitée) et celles nutritionnelles</p>	Olives, tomates séchées, champignons, aubergines,
Acidification	<p>L'aliment est immergé dans un bain de vinaigre à pH = 3. Le vinaigre joue le rôle d'antiseptique sur les aliments soumis à son action. La prolifération des microbes pathogènes est stoppée.</p> <p>Les viandes marinées (courte durée) sont obligatoirement stockées au froid.</p>	Condiments, viande, poisson.
Alcoolisation	<p>L'aliment est immergé dans un bain d'alcool ayant des propriétés antiseptiques</p>	Fruits
Enrobage	<p>L'aliment est immergé dans de la graisse, de l'huile ou dans du lait de chaux. La couche qui se forme à l'extérieur isole ainsi l'aliment du contact de l'air ambiant. La prolifération microbienne est ralentie.</p> <p>Parfois, une pasteurisation complète ce procédé.</p>	Viande, poisson, pâté, fromage.
Confisage	<p>Confire consiste à préparer les aliments en les faisant cuire lentement dans une graisse ou dans un sirop de sucre. La substance choisie pénètre alors dans l'aliment et permet sa conservation</p>	Confiserie, fruits confits, viande