La chaleur

Action de la chaleur sur les agents d'altération :

Les parasites : ils sont détruits à quelque minute 55°

Les microorganismes :

Ils sont thermosensibles détruit en quelque seconde a 100°

Les spores : thermorésistantes.

Les toxines : thermosensibles sauf les salmonelliques et staphylococciques.

Effet de la chaleur sur les constituants chimiques et biochimiques de l'aliment :

Les vitamines : sont pratiquement les vit A,C,E facilement détruite par les chaleurs. Groupes des vit B sont généralement peuvent résister a 30%

Les protéines : dénaturées par les chaleurs surtout a T°>100°

La graisse : les glucides le sang sont modifiés

Les conserves :

Définition : ce sont des aliments d'origine végétale ou animale périssable dont la conservation est assurée par l'emploie combiné de deux techniques et qui sont d'abord un conditionnement dans un récipient étanche « qui ne présente pas de micro fuite » la deuxième est le traitement thermique approprié selon ce traitement on peut avoir pasteurisation et stérilisation

Dans la pasteurisation il faut détruire la flore pathogène on aboutit a la production de semi-conserve.

Dans la stérilisation on détruit de la flore pathogène et la flore d'altération on aboutit à la production conserve.

Les conserves sont des produit alimentaire subissant la stérilisation ayant pour but la destruction de tout les agents d'altération a savoir le microorganisme les toxines les enzymes etc… dont la présence peut altérer la qualité hygiénique s de ces aliments les rendant impropre a la consommation , leur conditionnement doit être étanche aux liquide au gaz et microorganisme a toutes température inferieur a 55°.

Les semi-conserves :

Définition : ce sont des aliments instable qui ont subit en vue d'une conservation plus limité un traitement thermique équivalent a la pasteurisation puis entreposés sous régime de froid avec une date ultime de consommation mentionnée obligatoirement sur l'emballage.

Conditions de stockage des semi-conserves : les conserves sont stockés a température ambiante pendant 12 a 24 mois, pour les semi-conserves la T° est 4° pendant 4 a 6mois, excepté les semi-conserves acides qui ont subie les conditions de pasteurisation sont considères comme des conserves a savoir T° ambiante 12 a 24 mois.

Emballages des conserves alimentaires

De manière générale les conserves sont conditionnées dans des récipients en verre en fer blanc et dans des récipients en aluminium ou en plastique « tétra brik »

Dans toutes les boites de conserves il est obligatoire d'apposer une couche de verni alimentaire pour éviter le contact entre la couche d'étain et le fer blanc.

Technologie de fabrication des boites de conserves

Préparation des aliments.

Cuisson préliminaire ou blanchiment dans l'eau 75° a 95° pour détruire les germes que contient l'aliment lui-même pour éviter ensuite d'utiliser une haute température.

Nettoyage des boites de conditionnement.

Le remplissage : il est obligatoire de passer par le préchauffage a 60° qui a pour but principale de chasser l'air qui a été entré lors du remplissage, car après le traitement thermique il va y a voir un vide sous le l'effet du froid qui va donner un aspect de concavité ou convexité.

Traitement thermique proprement dit.

Refroidissement dans l'eau à 40° doit se faire de façon délicate car il peut y avoir un éclatement des boites.

L'étiquetage qui est la dernière étape et qui doit avoir la composition de la boite, sa date de fabrication, péremption, température a laquelle on doit stocker l'aliment etc….