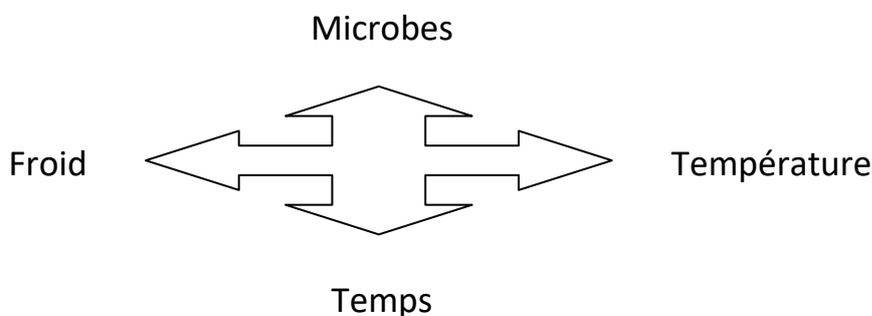


Comment bien conserver les aliments ?



C'est quoi ou pourquoi : « Conserver des aliments » ?



I) La conservation par le froid ?

1.1/ Comment appelle-t-on en cuisine un frigo ?

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Un réfrigérateur | <input type="checkbox"/> Une cellule de refroidissement | <input type="checkbox"/> Une chambre froide positive |
| <input type="checkbox"/> Un frigo | <input type="checkbox"/> Une chambre froide | <input type="checkbox"/> Une chambre froide négative |

1.2/ Quels ont été les premiers modes de conservation ?

Les premières façons de conserver des aliments furent :

- Dans du sel
- Dans du sucre

1.3/ Comment ranger dans son frigo ?

Il existe des variations de température à l'intérieur d'un réfrigérateur pour pouvoir conserver chaque aliment à sa température idéale.

En haut : Les laitages

Au milieu : Les viandes / poisson

En bas : Les fruits / légumes

Placer dans au bon endroit les aliments suivant :

(viandes / poissons crus, produits surgelés, beurre, boissons, fruits / légumes, pâtisseries, fruits / légumes, viandes/ poissons cuits, fromages)

1: Congélateur (-18°C minimum)

On y conserve :

- Les produits surgelés

2 : La zone froide (entre 0°C et +3°C)

On y conserve :

- Viande / poisson crus
- Fromages
- ...



3 : La zone fraîche (entre +4°C et +6°C)

On y conserve :

- Viande / poisson cuits
- Pâtisseries
- Fruits et légumes

4: Le bac à légumes (entre +6°C et +8°C)

On y conserve :

- Les fruits et légumes

5 : La porte (entre 5 et 6°C)

On y conserve :

- Les boissons
- Les condiments
- Le beurre

1.4/ Qu'est ce que la chaine du froid ?

La gestion de la température permet d'agir sur la conservation des aliments.

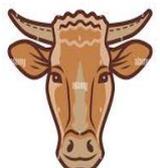


La gestion de la température par le froid :

Le froid empêche les germes des microbes de se développer dans les aliments. Si la chaîne du froid est rompue, les bactéries se développent immédiatement.

C'est pourquoi il ne faut jamais recongeler un produit décongelé.

De leur transport à leur mise en place en rayon des magasins, ces produits doivent toujours être à une température très basse et constante

Température réglementaires au stade de la remise directe ou de la restauration collective		
 <p>Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets</p> <p>-18°C maximum sans limite inférieur.</p>	 <p>Viandes hachées et préparation de viandes congelées</p> <p>-18°C maximum sans limite inférieur.</p>	 <p>Poissons de la pêche congelés</p> <p>-18°C maximum.</p>
 <p>Autres denrées congelées</p> <p>-12°C maximum sans limite inférieur.</p>	 <p>Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale</p> <p>+4°C maximum</p>	 <p>Denrées alimentaires très périssables</p> <p>+8°C maximum</p>
 <p>Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement</p> <p>+2°C maximum</p>	 <p>Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé</p> <p>+3°C maximum</p>	 <p>Préparation à base de viandes / de volaille / poisson / etc ...</p> <p>+4°C maximum</p>
 <p>Repas élaborés à l'avance en liaison froide</p> <p>+3°C maximum</p>	 <p>Repas cuisinés ou repas remis ou livrés chauds</p> <p>+63°C minimum</p>	

II / La conservation à l'air libre, pourquoi ?

2.1 / Pourquoi ne pas mettre certains aliments dans le réfrigérateur ?

Il existe certaines denrées qui, au lieu d'être conservées plus longtemps, peuvent être dénaturées dans une chambre froide. Dans ce cas, le produit perd son goût, sa couleur ou sa qualité nutritionnelle.

2.2 / Exemple de produits à conserver à l'air libre

Les aliments que l'on peut conserver hors du frigo :	
Les œufs	Ils sont vendus hors frigos pour ne pas dégrader le film protecteur de la coquille (en calcaire).
Le beurre	Il peut se garder en dehors du frigo, à température ambiante.
La plus part des fruits et légumes	Les pommes, poires, pêches, framboise, melons, cerises, etc ... se conservent très bien en dehors du frigo. Les tomates : Elles se conservent plus longtemps au frigos mais elles perdent leurs goût. Le concombre : Il flétrit plus rapidement au frigo Les bananes : elles noircissent lorsqu'on les place au frigo.
Les pâtes à tartiner	On les conserve à température ambiante car elles se figent au frais.
L'huile d'olive	
Les oignons, ail et échalotes	Sauf entamés, il faut les conserver dans un bac fermé.
Les pommes de terre	Le froid détériore les composants de la pomme de terre.
Le chocolat	Au frais, il a tendance à prendre les odeurs du frigo et à se couvrir d'une pellicule blanche.