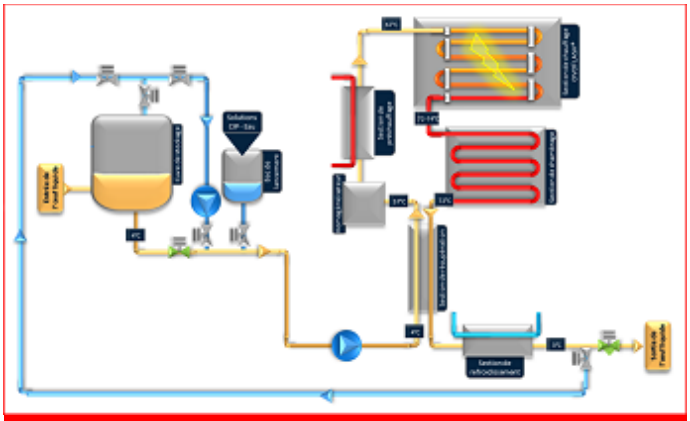
Chauffer pour consommer

Par Noémi Comtois

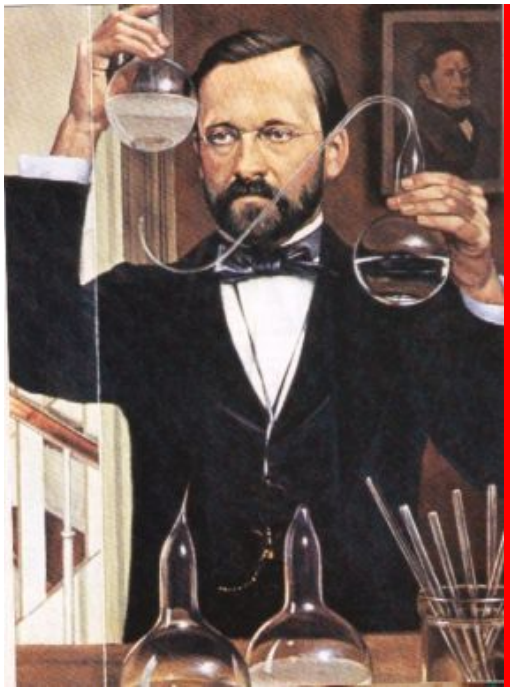
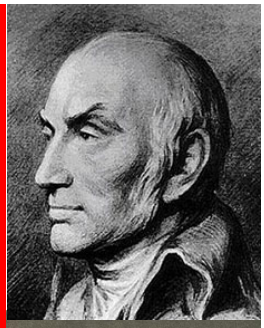
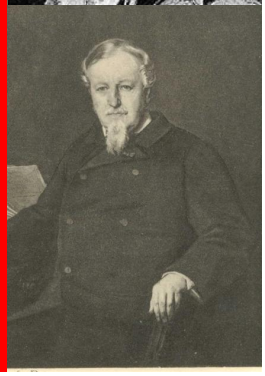


Un schéma du fonctionnement de la pasteurisation.

La pasteurisation est le produit de nombreuses recherches qui, combinées ensemble, ont inspiré à Louis Pasteur le procédé de conservation des aliments que nous connaissons aujourd'hui. En effet, Nicolas Appert a inventé l'appertisation, technique actuellement utilisée pour les conserves, qu'il destinait originellement à la bière et au lait. Ensuite, en 1850, Alfred de Vergnette de Lamotte publie un mémoire sur ses nombreuses expériences sur, entre autres, le chauffage du vin. Ce n'est que le 11 avril 1865 que Louis Pasteur dépose le brevet de son procédé de pasteurisation, destiné lui aussi au vin, mais plutôt utilisé sur la bière, jusqu'à ce qu'en 1886 s'ajoute son utilisation sur le lait, prônée par un chimiste allemand appelé Franz von Soxhlet. Le procédé créé utilise des températures moyennement hautes, entre 62 et 88 degrés Celsius.

Aller plus haut modifierait les molécules de certains composants de l'aliment pasteurisé, ce qui changerait sa couleur et son goût, l'empêchant de porter le qualificatif de « frais». De plus, à partir de 100°C, les techniques de stérilisation, qui tuent tous les germes dans l'objet de la stérilisation, sont utilisées.

La pasteurisation, comme vous le savez surement, sert à réduire significativement le nombre de bactéries présentes dans les aliments. Par contre, certaines d'entre elles sont plus résistantes que d'autres, comme d'autres peuvent être dangereuses pour la santé, par exemple la salmonelle et la E. coli. Il faut donc un minimum comprendre le comportement de ces micro-organismes avant de pratiquer une pasteurisation afin de savoir à quelle température il faut les exposer, et pour combien de temps, sans quoi nous pourrions consommer des organismes dangereux pour notre santé en croyant les avoir détruits.



Louis Pasteur travaillant sur son procédé sur la gauche et, à droite et de haut en bas, Nicolas Appert et Alfred de Vergnette de Lamotte.