

SPÉCIAL CONSERVATION

La pasteurisation.

Saviez-vous que..

C'est grâce au biologiste et chimiste français Louis Pasteur que la pasteurisation porte ce nom aujourd'hui.

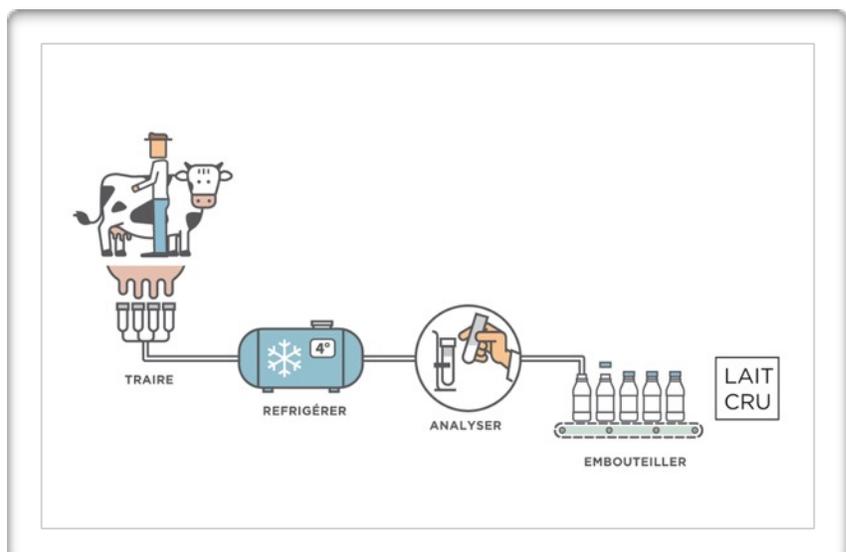
Attention!

Souvent les gens ont tendance à confondre les deux termes suivants:
pasteurisation et stérilisation.

Ces deux méthodes de transformation consistent à chauffer un aliment afin d'en détruire les micro-organismes. Cependant, leur principale différence est leur température. Effectivement, celle de la stérilisation est supérieure à celle de la pasteurisation.

Pourquoi, de nos jours, est-il plus facile de conserver nos aliments?

Depuis le 11 avril 1865, il est possible de pasteuriser nos aliments grâce à un certain Louis Pasteur, biologiste et chimiste. Qu'est-ce que réellement la pasteurisation? C'est une méthode thermique qui permet de chauffer un aliment pendant un certain temps dans le but d'éliminer le plus grand nombre de micro-organismes (bactéries) pouvant causer sa détérioration rapide et entraîner certaines maladies. Cette invention a causé le début de la conservation des aliments. Effectivement, un aliment comme le lait, qui ne se conserve pas très bien, peut se pasteuriser afin de se conserver plus longtemps. Ce traitement a pour but premier de réduire la quantité de bactéries dans l'aliment ainsi que reculer la date limite de consommation de l'aliment.



Les Avantages:

Dès son invention, on a remarqué que la pasteurisation était une méthode très efficace et très simple. Au niveau scientifique ce fonctionnement possède quelques avantages. En voici quelques-uns:

Premièrement, elle permet d'obtenir des aliments beaucoup moins nocifs pour la santé.

Deuxièmement, elle garde toutes les propriétés de l'aliment. Effectivement, la valeur nutritive ainsi que le goût de celui est très peu affecté. Quand nous le mangeons nous ne pouvons pas remarquer que l'aliment a été pasteurisé.

Finalement, elle permet d'allonger le temps de conservation des aliments car ils ne sont plus soumis à l'action de bactéries. Il n'est pas facile de transporter les aliments sur une longue distance. De plus, cela limite les pertes économiques à cause de leur dégradation.

De nos jours, on compte beaucoup d'aliments qui sont pasteurisés. Voici une liste de produit que nous utilisons au quotidien qui sont souvent pasteurisés.

- Lait.
- Jus de fruits.
- Confiture.
- Viande.



Comment fonctionne le procédé de la pasteurisation?

Ce procédé est très simple. Il s'agit de prendre tous les aliments qui vont être pasteurisés comme du lait, du jus de fruit etc. Premièrement on les refroidit et par la suite on les fait chauffer rapidement. Cependant la température et les périodes de refroidissement appropriées varient selon les aliments. Il s'agit d'un traitement très simple et efficace. Tout doit être fait dans un endroit stérile.

Cette théorie a apporté quelque chose de bien à la science. Effectivement, il est maintenant très simple de trouver des bactéries et les enlever dans nos aliments. De nos jours, il est important de garder la nourriture très longtemps. Sans la pasteurisation, il y aurait beaucoup plus de gaspillage, il faut le voir du bon côté!

