

Réfrigération

Surgélation

Réfrigération

Congélation

Pasteurisation

Appertisation

Stérilisation
U.H.T

Confisage

Séchage

Fumage
Fumaison

Boucanage

Salaison

Lyophilisation

Fermentation

Pascalisation

Ionisation

1913 (1er réfrigérateur domestique)

Conservation par le froid en diminuant la température pour ralentir l'activité des micro-organismes
Entre 0°C et 4°C
Ralentissement du développement des micro-organismes

Temps de conservation : court

Conservation par le froid en diminuant brutalement et soudainement la température (jusqu'à -18°C)

Arrêt du développement des micro-organismes
Qualités nutritionnelles conservées

Temps de conservation : long

Conservation par le froid en diminuant progressivement la température pour ralentir l'activité des micro-organismes

froid naturel (glace, neige)

Conservation par le froid en diminuant progressivement la température pour que l'eau se solidifie

Réduction du développement des micro-organismes

1865

Conservation par la chaleur (pendant une durée déterminée) + refroidissement brutal
85°C - 100°C
Ne détruit pas tous les micro-organismes
Qualités nutritionnelles conservées, surtout la saveur

Conservation au frais
Date limite de conservation

1795

Conservation par la chaleur (stérilisation)
+ 100°C
Conditionnement dans un récipient étanche et immersion dans l'eau bouillante

Destruction de tous les micro-organismes

1960

Conservation par très forte chaleur (stérilisation) pendant une courte période puis refroidissement rapide
+ 135 °C

Temps de conservation : long

Conservation température ambiante

Conservation par le sucre (phénomène d'osmose)
Enrobe ou plonge l'aliment dans le sucre

Découvert lors des croisades au Moyen-Orient

Empêche le développement des micro-organismes (absence d'eau)

Déshydratation des aliments en utilisant le vent ou le soleil

Arrête la prolifération des micro-organismes

Temps de conservation : long

Conservation par la fumée

Déshydratation des aliments en utilisant la double action de la fumée : déshydratation et anticeptique

Procédé long
Temps de conservation : long

Conservation par la fumée

Déshydratation des aliments en utilisant la fumée (chaleur + fumée) action de déshydratation et anticeptique

Utilisation d'un boucan

Méthode longue

Conservation par le sel (phénomène d'osmose)

Deux méthodes : recouvrir de sel ou plonger dans une saumure (mélange eau + sel)

Empêche la multiplication des micro-organismes

1906

Premices au XIII^{ème} siècle, Inca

Conservation en éliminant l'eau grâce à la congélation puis au phénomène de sublimation (l'eau passe de l'état solide à gazeux)

Temps de conservation : long

Conservation en utilisant le processus d'enzymation

Conservation de l'activité de micro-organismes (levures, etc...)

3 types : alcoolique, lactique, acétique
Qualités nutritionnelles améliorées

Temps de conservation : long

Conservation en soumettant l'aliment à de très forte pression (dans une enceinte spéciale)

Destruction des micro-organismes
Utilisable sur les aliments contenant de l'eau
Qualités nutritionnelles conservées

Temps de conservation : long

Conservation en soumettant l'aliment à des rayonnements ionants électromagnétiques

Destruction des micro-organismes
Très peu utilisée car très coûteuse
Qualités nutritionnelles conservées

Temps de conservation : long