

# Methode de conservation au sel appliquée au Rwanda

 Dynamo EMSE



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Methode\\_de\\_conservation\\_au\\_sel\\_appliqu%C3%A9e\\_au\\_Rwanda](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Methode_de_conservation_au_sel_appliqu%C3%A9e_au_Rwanda)

Dernière modification le 04/03/2020

 Difficulté Facile

 Durée 1 heure(s)

 Coût 1EUR (€)

## Description

Ce tutoriel consiste en une présentation succincte de l'état de l'art au regard des méthodes de conservation alimentaires au sel.

# Sommaire

## Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Préambule

Étape 2 - Methode de conservation

Notes et références

Commentaires

# Introduction

Le sel est utilisé à différentes dose selon les besoins de conservation. À 2% (en masse), il ralentit le développement de certains micro-organismes et apportera un goût salé. En revanche, à forte dose, il détruira la quasi totalité des microorganismes. En réduisant l'activité de l'eau du produit,

ce procédé permet de ralentir ou de stopper le développement microbien. On distingue deux systèmes : le salage (ou salaison) et le saumurage. Ces

techniques sont employées en fromagerie, en charcuterie et pour certaines espèces de poissons (harengs, saumon...). Enfin, selon les recettes traditionnelles, un fumage peut y être associé.

## Étape 1 - Préambule

Certaines denrées alimentaires pré-récolte nécessitent un traitement préalable (pour la viande, le poisson ..)

## Étape 2 - Methode de conservation

Pour la viande est frottée avec du sel et des cendres de bois et répétée

plusieurs fois sur plusieurs jours. La couche de cendre aide à absorber

l'humidité et le sel à absorber l'eau des aliments, ce qui rend les aliments conservés longtemps et difficiles à décomposer.

Compresser et répéter plusieurs fois. Conserver dans un récipient fermé.



## Notes et références

Avantages:

- Le sel est facile à trouver, bon marché, facile à préparer.
- Conservé longtemps

Inconvénients:

- Il y a un changement de goût dû au stockage du sel.
- Pour la méthode de saumurage, certains additifs approuvés peuvent être nocifs pour la santé (pour les personnes souffrant de problèmes d'estomac ou digestifs).
- Côté nutritionnel, l'altération des nutriments (vitamines et oligo-éléments) est significative.
- Pré-traitement (lavé) avant le traitement, éviter une utilisation directe.