

# Translations: Methode de conservation au sel appliquée au Rwanda/2/fr

---

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,