

# La conservation des aliments

*Mini-conf / Billère*

Du 1 juillet 2022 au 1 juillet 2022



Par **Clovis Darrigan**, maître de conférences en chimie physique à l'UPPA. Dans le cadre des "mini-conf" du marché bio de Billère.

Samedi 02 juillet 2022, 11h30

Maison de l'enfance de Billère, impasse Nederpeld, 64140 Billère (entrée par l'école à 50 m derrière la halle bio)

Tout public, gratuit.

*Pasteurisation, stérilisation, salaison, salage, confiture, confit, fumage, cuisson acide, lyophilisation, congélation, utilisation de conservateurs... sont autant de méthodes pour préserver les qualités nutritionnelles des aliments (goût, vitamines et valeur calorique), empêcher le développement des micro-organismes et le rancissement.*

*Qu'elles soient ancestrales ou modernes, toutes ces méthodes peuvent s'expliquer simplement à l'aide de quelques bases de physique, de chimie et de biologie. Cette conférence propose une revue de ces techniques avec des explications.*