

La conservation des aliments : méthodes et principes

Clovis Darrigan

- * Type : conférence, café des sciences
- * Durée : 1h30
- * Public : collèges, lycées, étudiants, grand public
- * Thème : alimentation, chimie, physique, biologie
- * Intervenant : Clovis Darrigan, maître de conférences, département de chimie, UPPA. Laboratoire IPREM (CNRS/UPPA).

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, 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 passe en revue ces techniques avec des explications accessibles à tous.