



La conservation des aliments : méthodes et principes

Café science / Pau

Du 1 février 2018 au 1 février 2018

Café science avec **Clovis Darrigan**, maître de conférences en chimie physique à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour.

Vendredi 2 février 2018, 12h30

Salle Interludes, Médiathèque André Labarrère, 64000 Pau

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, 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. Ce café science propose une revue de ces techniques avec des explications accessibles.