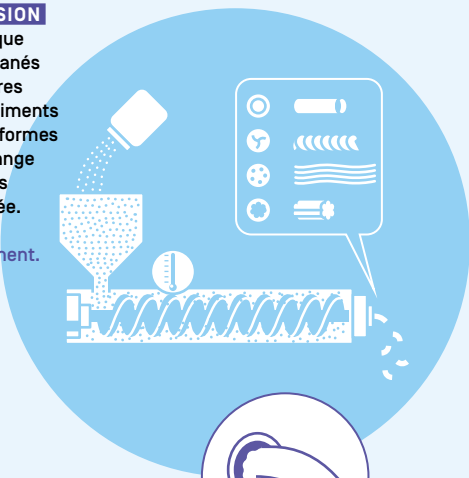


Différents procédés de transformation alimentaire

Il existe de très nombreux procédés de transformation alimentaire, que l'on peut classer en 3 types de traitements : thermique, mécanique et fermentaire. Zoom sur huit d'entre eux.

CUISSON-EXTRUSION

Traitement mécanique et thermique simultanés de matières premières pour produire des aliments de toutes sortes de formes en poussant le mélange à travers des moules à travers des moules de la forme souhaitée.
→ Détruit la matrice structurale de l'aliment.

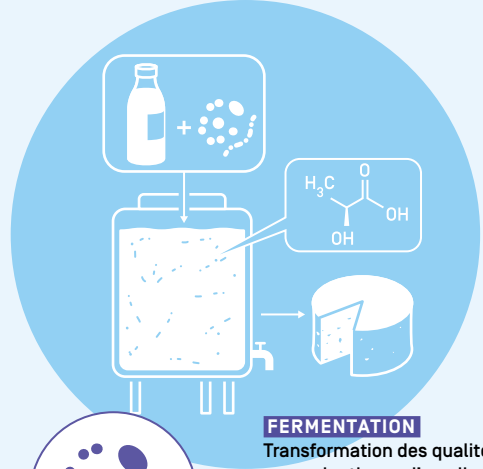


MÉLANGE D'ADDITIFS ET D'ARÔMES

Des additifs (conservateurs, colorants, édulcorants, antioxydants, agents blanchissants, arômes et autres) sont assemblés dans un mélangeur.
→ Suspicion d'association entre certains additifs et maladies chroniques.

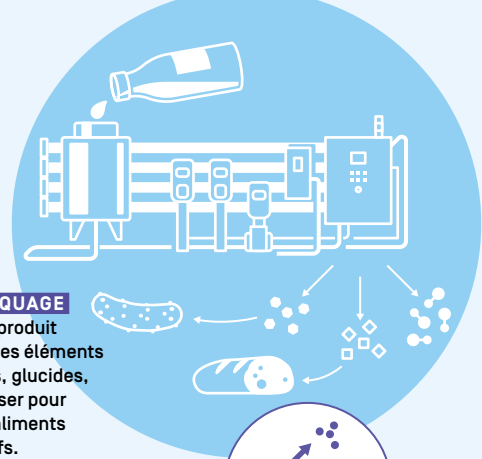
CUISSONS HAUTE TEMPÉRATURE (FRITURE, RÔTISSAGE, BARBECUE, TORRÉFACTION, ETC.)

Début de calcination en exposant l'aliment au contact direct du feu et réaction de Maillard qui donne cette couleur dorée aux aliments.
→ Produit de nouveaux composés appelés néoformés potentiellement dangereux pour la santé : acrylamide dans les aliments riches en amidon, composés polycycliques aromatiques libérés lors de la cuisson au barbecue, etc.



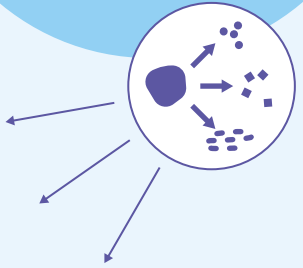
FERMENTATION

Transformation des qualités organoleptiques d'un aliment par l'action de microorganismes en empêchant le développement de potentiels agents pathogènes.
→ Recours à des agents de transformation vivants, les ferments, un procédé naturel plus délicat à contrôler et stabiliser.



CRACKING OU CRAQUAGE

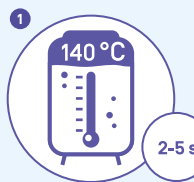
Fractionnement d'un produit brut pour en extraire ses éléments constitutifs (protéines, glucides, fibres, etc.) et les utiliser pour recréer de nouveaux aliments ou produire des additifs.
70 % des produits vendus en France au supermarché contiendraient au moins 1 ingrédient issu du cracking.
→ Détruit la matrice structurale de l'aliment.



CLIENT SUIVANT

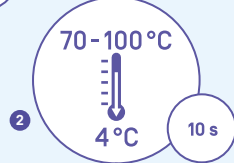
1 STÉRILISATION UHT

Alors que le lait stérilisé est chauffé 10 à 20 min à 121 °C, le lait UHT est chauffé entre 2 et 5 sec à ultra-haute température, entre 140 et 150 °C.
→ Par rapport à la stérilisation classique, la température plus élevée dans le temps plus court de l'UHT permet de détruire les bactéries tout en préservant mieux vitamines, arômes, etc.



2 PASTEURISATION

Chauffage entre 70 et 100 °C suivi d'un refroidissement rapide.
→ Conservation temporaire qui doit souvent être couplée à un autre mode de conservation : réfrigération, acidification, etc.



3 APPERTISATION

Chauffage à haute température (120 °C) d'aliments dans un récipient hermétiquement clos (conserves).
→ Perte de certaines qualités organoleptiques et nutritionnelles des aliments.

