

La Conservation des aliments

La conservation des aliments a toujours été une des préoccupations de l'homme. Parmi les moyens utilisés à travers les siècles on trouve le séchage, la salaison, le fumage, l'appertisation, la réfrigération, la congélation et l'irradiation. Les deux objectifs visés par la recherche de nouveaux moyens de conservation étaient d'assurer une alimentation plus fiable et équilibrée malgré la saison ou les avaries climatiques et de préserver la santé des gens en évitant les maladies causées par la mauvaise conservation de la nourriture.

Il existe des micro-organismes qui poussent dans les aliments, et qui, lorsque ingérés par les hommes, causent des maladies et même la mort. Les processus de conservation arrêtent ou ralentissent le développement de ces micro-organismes tout en maintenant la valeur nutritive de l'aliment.

Le moyen de conservation le plus ancien est le séchage. Les aliments étaient exposés au soleil et au vent pour éliminer l'eau. Aujourd'hui le séchage peut se faire à chaud ou à froid, et on s'en sert toujours pour des produits comme les fruits. Ensuite l'homme a découvert la salaison qui empêchait la reproduction des micro-organismes. On frottait la viande de sel, on la couvrait de sel et le laissait jusqu'à 6 mois pour que la conservation s'accomplisse. Ensuite on a essayé le fumage qui forme des composés qui entrent dans la viande et empêchent la reproduction des micro-organismes. Ces trois moyens de conservation ont longtemps servi à l'homme, surtout pour les viandes. Il a fallu attendre le XIX^{ème} siècle pour voir une amélioration de la conservation.

Au début du XIX^e siècle, Nicolas Appert a perfectionné la mise en conserve des aliments. Les produits scellés dans des bocaux sont immergés dans l'eau bouillante, ce qui permet de les conserver jusqu'à un an. Le procédé s'appelait par la suite l'appertisation, après son inventeur. Louis Pasteur a découvert un processus par lequel on pouvait chauffer un aliment jusqu'à une certaine température et le refroidir rapidement. La pasteurisation a été utilisée au départ pour le lait, mais son emploi s'est étendu à d'autres aliments. Le processus demande un équilibre entre la température atteinte et le temps d'échauffement. Le chauffage jusqu'à une ultra haute température (UHT) pendant quelques secondes donne le lait longue conservation que l'on peut garder plusieurs mois sans réfrigération.

La réfrigération et la congélation retardent la croissance des micro-organismes mais ne les tuent pas. Donc la durée de cette méthode de conservation est plus limitée. Dès la décongélation, les micro-organismes recommencent à pousser.

D'autres moyens de conservation s'appliquent plus particulièrement à certains aliments. Le vinaigre préserve certains légumes comme la choucroute ou les cornichons. Le sucre sert à conserver les fruits dans la confiture ou le lait avec le lait sucré concentré. On peut également ajouter certains produits chimiques pour prolonger la conservation des aliments.

L'irradiation est un phénomène plus récent mais semble très efficace pour la conservation des fruits et des légumes fragiles.

Malgré les développements, il arrive qu'un moyen de conservation utilisé ne soit pas efficace, et il peut en résulter des maladies graves. Cela prouve que les préoccupations actuelles sont les mêmes que celles de nos ancêtres, une alimentation saine et sûre.

Exercices sur le texte

1. Quel moyen de conservation est le plus ancien?
2. Quel moyen de conservation est le plus récent?
3. Quels moyens de conservation font partie de l'aliment même?
4. Quelles personnes ont contribué au progrès de la conservation? Comment?
5. Quelles sont les deux raisons principales pour lesquelles on veut conserver les aliments?
6. Quel est le rapport de la conservation avec les transports?
7. Quel moyen de conservation conviendrait le plus aux aliments suivants?

anchois	oeufs
champignons	pizza
crème	quiche
fraises	raisins
jambon	salade
maïs	