

CIRCUIT DE DISTRIBUTION ET CONSERVATION DES PRODUITS ANIMAUX

Partie II

III. Application aux produits animaux

1. Conservation des viandes

1.1. Par réfrigération

C'est la méthode de conservation la plus utilisée pour le stockage à court terme de la viande. Elle ralentit ou limite la vitesse d'altération de la viande. Une température inférieure à la plage optimale peut inhiber la croissance microbienne, les réactions enzymatiques et chimiques.

- (a) La réfrigération par immersion :**
- (b) La réfrigération à l'air :**

1.2. Par congélation

La congélation est une méthode idéale pour conserver les caractéristiques originales de la viande fraîche.

1.3. Par d'autres traitements : Traitement thermique

La pasteurisation consiste à chauffer modérément la viande dans une plage de températures de 58 à 75°C,

La stérilisation consiste à chauffer fortement la viande à des températures

2. Conservation des œufs

3. Conservation du lait

3.1. À la ferme

Les types de laits

- **Le lait cru :**
- **Le lait micro-filtré :**
- **Le lait frais pasteurisé :**
- **Le lait stérilisé :**

- **Le lait UHT :**
- **Les laits entier, demi-écrémé ou écrémé :**

La conservation avant ouverture

- **Conservation à température ambiante (jusque 22°C)**
- **Conservation au froid**
- **La conservation après ouverture**
- **La congélation du lait**

4. Conservation du miel

Comment bien conserver du miel ?

Le miel possède un fort taux de glucose et de fructose, ce qui explique sa capacité à se conserver très longtemps (Il est tellement concentré en sucre qu'aucun germe ne peut s'y développer).

ÉVITEZ les coups de chaud et de froid

Placer le pot de miel au réfrigérateur n'augmentera en rien sa durée de conservation.

Comment éviter la cristallisation ?

Le phénomène de cristallisation est naturel

colza, de pissenlit ou de tournesol.



La dégradation du miel du fait de l'humidité