**Semestre :*6***

**Unité d’enseignement Méthodologique (UEM)**

**Matière : Circuit de distribution et conservation des produits animaux**

**Crédits :2**

**Coefficient :1**

**Objectifs de l’enseignement** :

Comprendre les notions de base de principales techniques de conservation de produits animaux, leur qualité organoleptique et le circuit de distribution des produits animaux (abattage –découpage, conditionnement, transformation, commercialisation…).

**Connaissances préalables recommandées :**

*Connaissance en biochimie, microbiologie et en zootechnie.*

**Contenu de la matière :**

I. Généralités

II. Techniques de conservation

1. Application du froid

1.1. Réfrigération

1.2. Congélation

1.3. Surgélation

2. Application de la chaleur

2.1. Cuisson

2.2. Déshydratation

2.3. Fumaison

2.4. Pasteurisation

2.5. Stérilisation

3. Méthodes chimiques

3.1. Salaison

3.2. Acidification

4. Autres méthodes

4.1. Irradiation

4.2. Ozone

4.3. Lyophilisation

III. Application aux produits animaux

1. Conservation des viandes

1.1. par réfrigération

1.2. par congélation

1.3. par d’autres traitements

2. Conservation du lait

2.1. à la ferme

2.2. durant le transport

2.3. à la centrale laitière

3. Conservation des œufs

4. Conservation du miel

IV. Législation

**Travaux pratiques**

* Coupe histologique dans les viandes et qualité civique
* Dosage des protéines dans les œufs
* Dosage de la bouveté

**Sorties**

- Visite d’une chaîne de froid

**Mode d’évaluation :**

Compte rendu et Examen semestriel

**Références bibliographiques :**

Moinet F. Les produits fermiers. Transformation et commercialisation.

A. Touzi et A. Merzaia-Blama, 2008. La conservation des denrées agro-alimentaires par séchage dans les régions sahariennes.

Techniques de conservation des aliments. Laboratoire darinmoub. Conseils pour le consommateur. darinmoub.com/conseils.pdf

John Gibson. Méthodes de conservation. ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/a1250f/a1250f20.pdf