

F.A.Q.

F.A.Q. à l'usage des futurs conserveurs professionnels

Qu'est-ce que la pasteurisation ?

C'est un procédé pour la conservation des aliments par lequel un aliment est chauffé à une température définie pendant une période de temps définie avant d'être refroidi rapidement.

La pasteurisation réduit de façon significative le nombre de micro-organismes dans le produit pasteurisé, mais certaines formes pathogènes résistent (comme les spores). C'est pourquoi il est important de maintenir au frais les aliments pasteurisés afin de prévenir la multiplication des bactéries qui n'ont pas été détruites.

La pasteurisation diffère du procédé U.H.T. utilisé pour le traitement du lait où la chaleur seule joue un rôle dans la destruction des micro-organismes.

Qu'est-ce que la stérilisation ?

C'est une technique destinée à éliminer tout germe microbien d'une préparation en la portant à haute température (+ de 100°C) pendant une période définie selon le produit traité avant d'être refroidi rapidement.

Qu'est-ce que la conserve ?

La conserve ou appertisation est une méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans récipients (boîtes ou bocaux) que l'on rend étanches à l'air et que l'on chauffe ensuite pour détruire les micro-organismes contaminants. Les températures à atteindre suivant les produits fabriqués se situent entre 110 et 120°C.

Les aliments que l'on peut mettre en conserve en les soumettant haute température sont les légumes, les viandes, les fruits de mer, les volailles, les produits laitiers.

Les seuls aliments qui peuvent être mis en conserve dans un bain d'eau bouillante sont ceux qui sont naturellement acides comme les fruits, certains légumes (cornichons, par exemple) ou d'autres auxquels on a ajouté un acidifiant (vinaigre), ou de l'huile ou de l'alcool.

Une conserve bien faite, en appliquant les barèmes adéquats à chaque produit permet une conservation longue durée sans contrainte de réfrigération, c'est-à-dire qu'elle peut être stockée à température ambiante.

Qu'est-ce que la mise sous vide ?

C'est une technique qui réduit la quantité d'air donc l'action de l'oxygène dans un emballage.

Ce n'est, en aucun cas, une technique de conservation ; il faut la considérer - au mieux - comme une méthode de prolongation de la vie d'un produit frais dans un milieu réfrigéré à température basse constante. Le non respect de cette disposition pourrait entraîner des conséquences fâcheuses pour la santé.

Techniques de stérilisation et pasteurisation :

La seule formule acceptée - en principe - par les services d'hygiène est l'utilisation d'un stérilisateur autoclave conforme aux normes en vigueur estampillé CE .

Qu'est-ce qu'un autoclave ?

Un autoclave est un récipient à parois épaisses et à fermeture hermétique conçu pour réaliser sous pression (de quelques bars) la cuisson ou la stérilisation à la vapeur d'eau ou à l'eau.

On appelle autoclavage un cycle d'utilisation d'un autoclave et autoclaver est le verbe.

En quoi consiste l'équipement obligatoire d'un autoclave destiné à la fabrication de conserves ?

La directive européenne (DESP 97/23/CE) demande à ce que chaque appareil soit équipé :

- d'un thermomètre à lecture
- d'un thermomètre enregistreur ou tout autre procédé d'enregistrement permettant de vérifier le cycle de stérilisation
- d'un manomètre permettant de contrôler la pression
- d'un système de refroidissement afin de procéder au refroidissement immédiat de la conserve.

Alimentation/ énergie des autoclaves :

Nos autoclaves KORIMAT peuvent être alimentés en électricité, gaz ou fioul (pour les 240 litres)

Nous vous donnons, à titre indicatif, les consommations pour chaque capacité :

a) Korimat 120 litres :

- Eau
- Electricité
- 380 triphasé - 9 kwh

b) Korimat 240 litres :

- Eau
- Gaz naturel : 3 m³/h - Gaz liquéfié : 1 m³/h
- Électricité
- Fuel : environ 2 kg/h

Contrôles récurrents :

Tout propriétaire d'un autoclave doit se conformer aux contrôles suivants :

- Tous les deux ans, visite intérieure et extérieure de la cuve par un organisme certifié
- Tous les dix ans, contrôle complet et ré-épreuve par un organisme certifié (sinon, l'autorisation d'exploitation peut devenir caduque)

Quelle forme d'énergie choisir ?

Vous êtes, bien sûr, libre du choix de votre énergie et nous savons qu'en certains lieux, il n'y parfois qu'une possibilité.

Cependant, nous nous permettons de vous conseiller d'utiliser l'électricité pour plusieurs raisons :

- Facilité d'installation , beaucoup moins de contraintes que pour le gaz et le fioul, pas de nécessité de ventilation haute et basse
- Pas de chaleur intempestive dans le laboratoire.
- Possibilité de programmer votre appareil pour un usage nocturne à tarif réduit.

Quelle capacité d'autoclave choisir ?

Là est la question !!!

Mais le choix, chez nous, est limité, volontairement.

Trois capacités : 120 litres, 240 litres ou 380 litres.

Il vous faut déterminer le nombre de bocaux à traiter en une fois et leur capacité.

Dans un autoclave 120 litres, vous pouvez, par exemple, stériliser :

- 110 bocaux de 250 g
- 45 bocaux de 950 g

Dans un autoclave de 240 litres, vous pouvez, par exemple, stériliser :

- 220 bocaux de 250 g
- 90 bocaux de 950 g

Quid des barèmes de stérilisation :

Chaque conserve appelle un barème temps/température. Appelez-nous, nous en discuterons avec vous.

Peut-on réchauffer un bocal au micro-onde ?

En règle générale, non, ...mais le bocal Weck, sans élément métallique après stérilisation, vous permet sans souci aucun, de faire réchauffer votre bocal au micro-onde : facilité, gain de temps, gain d'énergie!

Comment puis-je m'assurer que ma conserve est bien stérilisée?

Lorsque un produit est correctement stérilisé dans un bocal Weck, la languette extérieure est positionnée vers le bas ; c'est une phase visuelle et efficace de constater d'un simple coup d'œil si votre conserve est parfaitement réussie.

D'autres questions ??

N'hésitez pas à nous appeler, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Appelez-nous ou envoyez-nous un e-mail contact@mcm-europe.fr.