

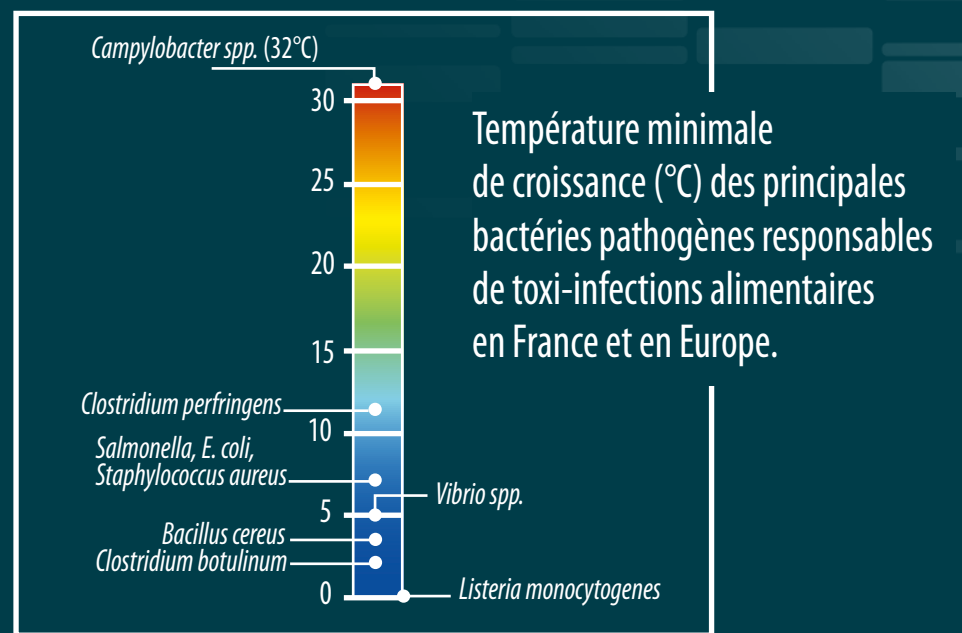


Froid et sécurité des aliments

Le froid conserve les qualités nutritionnelles et sensorielles des aliments. Il ralentit ou stoppe la multiplication des bactéries transmises par la voie alimentaire. Certaines bactéries pathogènes peuvent se développer à basse température. L'étude de leur comportement dans des conditions extrêmes est donc indispensable pour garantir la sécurité du consommateur.

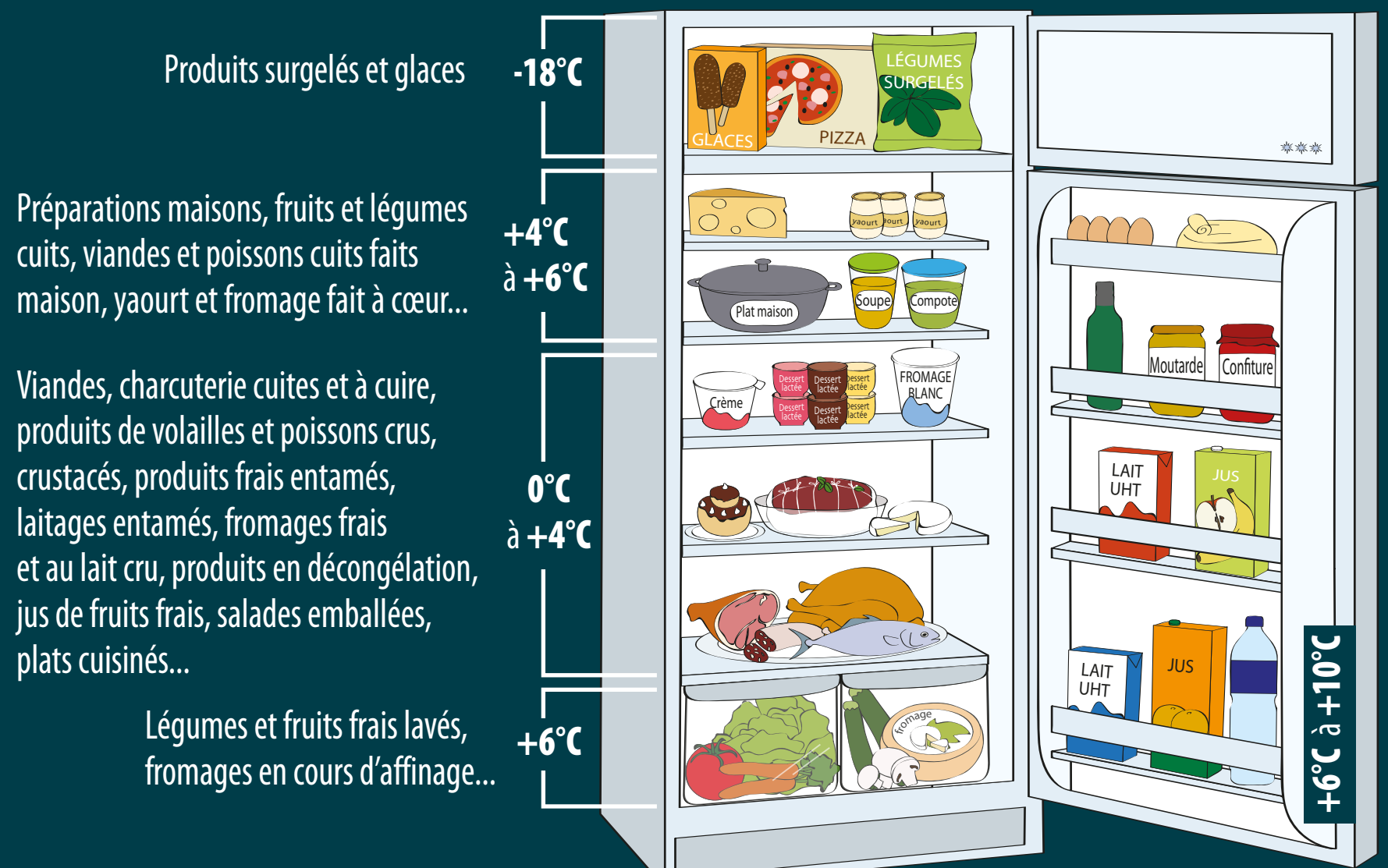
Des bactéries frileuses ?

La réfrigération ne constitue qu'une barrière partielle au développement des bactéries. Mais l'abaissement de la température de conservation retarde très fortement la multiplication des bactéries et les maintient pendant une période prolongée à un niveau acceptable.



Comment ranger son réfrigérateur ?

L'intérieur d'un frigo, cela s'organise. Quelques bons gestes permettent de respecter la chaîne du froid et d'éviter le développement de bactéries.



Attention certains fruits et les légumes n'aiment pas le froid :
 La tomate et l'ananas (perdent leurs arômes),
 la pomme de terre et la banane (brunissent)