**S3**

Fonction de

nutrition

 **La conservation des aliments**

**Leçon**

Les techniques de **conservation** des aliments visent à **empêcher** la **multiplication** des **microorganismes** de manière à **préserver** la **comestibilité** et les **propriétés gustatives** ou **nutritives** des **aliments**.

La plupart des méthodes de conservation des aliments sont **anciennes**.

On peut :

- **inhiber** le développement des microorganismes par le **froid** (réfrigération ou congélation) ;

- **tuer** les microorganismes par la **chaleur** (appertisation, pasteurisation...) ou avec un **antiseptique** (fermentation...) ;

- **supprimer l'eau** disponible (déshydratation, salage, sucrage ...).