

# CONSERVATION ET QUALITÉ DES ALIMENTS SANTÉ

## CONSERVATION ET VALEUR NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

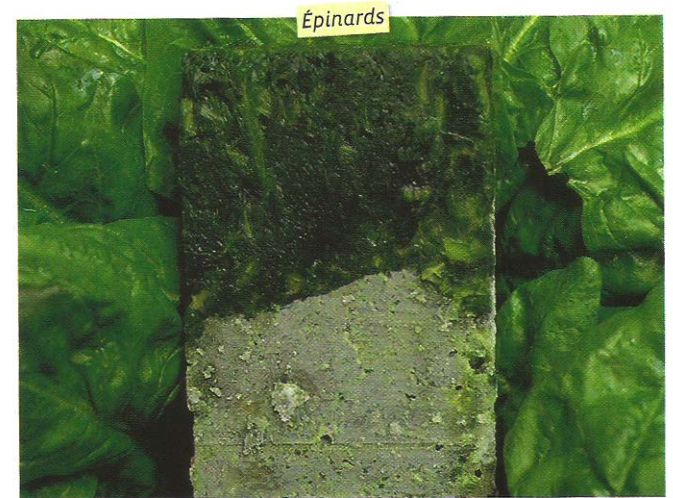
***A partir des documents, expliquez comment la conservation d'un aliment peut modifier sa valeur nutritionnelle.***

***Vous devez pour chaque document :***

- ***Indiquer un titre***
- ***Préparer un commentaire permettant d'expliquer le document lors de votre passage à l'oral.***
- ***Vous pouvez compléter vos commentaires par des recherches sur internet.***

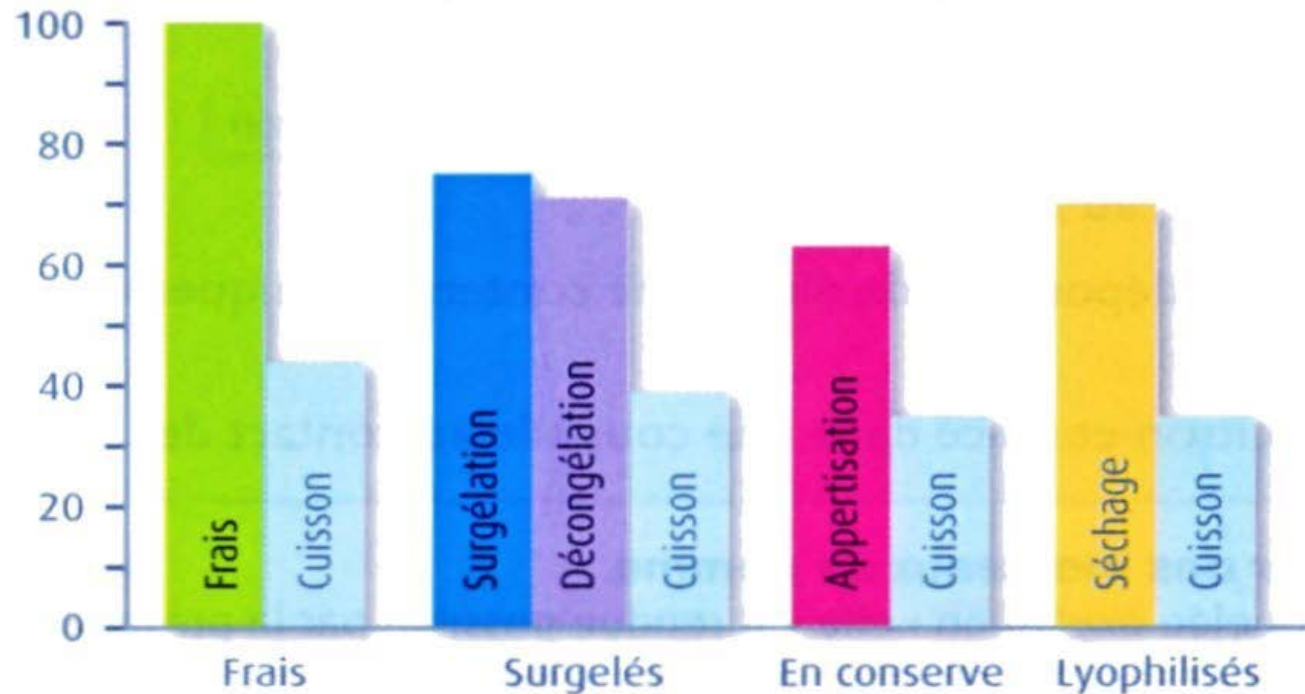


L'**appertisation** permet une excellente conservation d'un certain nombre de légumes tout en préservant leurs qualités essentielles. Cependant, cette technique exige l'ajout de liquide et une stérilisation à haute température.



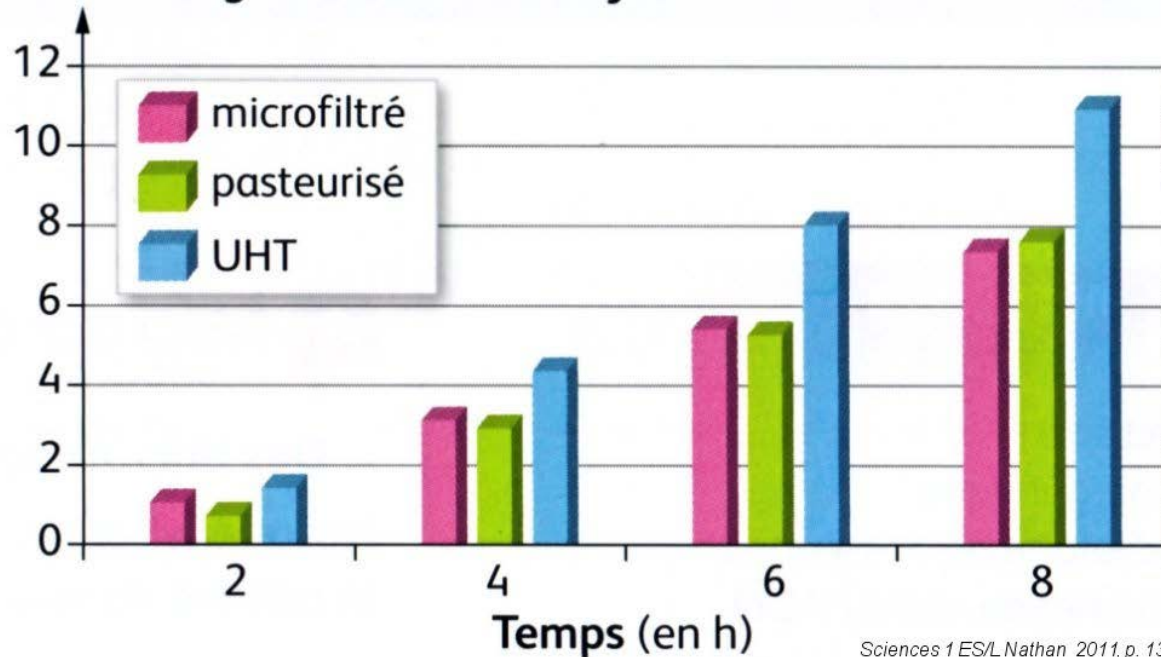
**6** Légumes frais et légumes en cours de décongélation.

### Teneur en vitamine C (en % de la teneur initiale) de petits pois



Les chiffres indiquent la teneur en % dans le produit en fin de processus par rapport à la teneur initiale dans le produit frais .

## Pourcentage d'azote lourd rejeté



Sciences 1 ES/L Nathan 2011, p. 137

En France, le **lait stérilisé UHT** représente 90% de la consommation. Dans le lait les protéines constituent avec le calcium l'un des principaux intérêts nutritifs du lait. Or, les traitements thermiques provoquent des modifications des protéines ce qui provoque la non assimilation de certains acides aminés.

Des volontaires sains ont bu un demi-litre de **lait** dont les protéines ont été préalablement marquées avec de l'**azote lourd** ( $^{15}\text{N}$ ). On mesure la quantité d'azote lourd rejeté dans les urines pendant les 8 heures qui suivent.



### **Symbole international signalant un aliment irradié**

Les **radiations ionisantes** sont des rayonnement électromagnétiques (du même type que la lumière visible ou les ultraviolets) particulièrement puissants. Ce sont soit des rayons X soit des rayons gamma, ces derniers étant obtenus à partir de sources radioactives (mais les aliments irradiés ne sont nullement radioactifs). Ces rayonnement entraînent une inhibition de le croissance voire la mort cellulaire. Ce procédé est généralement utilisé pour les épices ou les herbes aromatiques mais les fruits, légumes et viandes peuvent également être traités.

***Rechercher sur internet les inconvénients de ce procédé.***