









# Stérilisation et pasteurisation\* dans les autoclaves TERRA Food-Tech<sup>®</sup>

PRINCIPALES DIFFÉRENCES	STÉRILISATION	PASTEURISATION
 <p><b>Aliments**</b></p>	Tous types de viandes, poissons, légumes, fruits et légumineuses. Également confitures, sirops, pâtés, sauces, marinades, bouillons, crèmes et soupes.	Tous les aliments, bien que certains jus, « laits » végétaux ou produits laitiers peuvent voir leurs propriétés organoleptiques affectées par la pasteurisation en autoclave.
 <p><b>Sécurité alimentaire</b></p>	On parlera toujours de date de consommation recommandée, car la stérilisation détruit tous les micro-organismes, y compris les spores, ainsi que les enzymes.	On parlera le plus souvent de date de consommation recommandée, bien qu'il existe des exceptions, car les micro-organismes et les enzymes sont partiellement détruits.
 <p><b>Type de processus thermique</b></p>	Application de chaleur humide aux aliments introduits dans des récipients hermétiques.	
 <p><b>Température de stockage et de distribution</b></p>	Température ambiante.	Toujours avec réfrigération. Le stockage nécessite un réfrigérateur et le transport, des camions réfrigérés.
 <p><b>Date de consommation recommandée</b></p>	De 12 mois à 5 ans en fonction de la stabilité physique et chimique du produit. À niveau microbiologique, le produit restera toujours sûr et apte à la consommation.	Très variable. De quelques semaines à 3 mois dans les meilleurs cas. Après cette durée, l'ingestion du produit est dangereuse.
 <p><b>Propriétés organoleptiques</b></p>	Elles peuvent subir des variations.	Préserve mieux les propriétés organoleptiques et nutritives de l'aliment.
 <p><b>pH et acidité des aliments</b></p>	En général, ils sont traités à plus de 100 °C. Les aliments à pH acide (4,5) peuvent être stérilisés avec des températures comprises entre 85 °C et 99 °C.	Traités entre 60 °C et 100 °C. Plus la température et le temps sont élevés, plus la date de consommation recommandée est longue.
 <p><b>Valeurs thermiques F<sub>0</sub> - P<sub>0</sub></b></p>	On parlera de F <sub>0</sub> dans les processus thermiques à plus de 100 °C et de P <sub>0</sub> dans les processus thermiques à moins de 100 °C. L'autoclave le calcule et l'enregistre automatiquement.	On parlera toujours de P <sub>0</sub> . L'autoclave le calcule et l'enregistre automatiquement.

\* Les exigences de pasteurisation peuvent varier en fonction des critères d'acceptation de chaque pays. Consultez la réglementation locale pour déterminer l'adéquation de notre équipement à votre application spécifique.

\*\* Tous les aliments peuvent être pasteurisés ou stérilisés. La décision d'utiliser un processus ou l'autre dépendra des préférences du producteur, car les propriétés organoleptiques de certains aliments peuvent changer suite à la stérilisation.



## POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS SUR :



<https://www.terrafoodtech.com/fr/contact-sf/>



+34 937 830 720



[hello@terrafoodtech.com](mailto:hello@terrafoodtech.com)



terrafoodtech



terrafoodtech



Terra Food-tech

**Calculez votre capacité de production par cycle  
à l'aide de notre calculateur en ligne gratuit**



Téléchargez votre document en PDF  
[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)



Contactez-nous pour plus d'informations

[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)

+34 937 830 720

