

Influence du froid sur la conservation des aliments

congélateur

- 18 °

>> la dégradation des aliments est stoppée

- 10 °

- 5 °

> la dégradation des aliments est ralentie

réfrigérateur

0 °

> pas de développement de bactéries

4 °

>> température de conservation recommandée

7 °

> les bactéries se réveillent

> les bactéries prolifèrent à un rythme fou, exemples :

nourriture en attente d'être servie sur un étal non réfrigéré

nourriture transportée dans le coffre de la voiture

viande qui attend sur la table avant d'être grillée

sandwich au jambon ou aux rillettes sur le comptoir du bistrot

60 °

> la multiplication des bactéries est arrêtée par la chaleur

75 °

> la salmonelle est détruite par la cuisson