

QUELS SONT LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION NATURELLE DES LÉGUMES ?

CLASSE DE SECONDE

FICHE DE SYNTHÈSE

« CE QUE JE DOIS RETENIR »



Compétences

C1-1 Organiser la production

- C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production
- C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
- C1-3.5 Réaliser des garnitures
- C1-3.7 Optimiser la production

C3-3 Rendre compte

- C3-3.1 Produire une synthèse écrite
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse



1. FACTEURS INFLUENCANT LA DURÉE DE VIE DES LÉGUMES

⇒ LA TEMPÉRATURE

⇒ LE PH

⇒ LA QUANTITE D'EAU

2. LIEUX DE STOCKAGE SELON LA NATURE DES VÉGÉTAUX

PROCÉDURE DE STOCKAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

ÉTAPES	OPÉRATION	LIEU DES OPÉRATIONS
1. LIVRAISON DES MARCHANDISES	<ul style="list-style-type: none"> • CONTRÔLE QUALITÉ/QUANTITÉ 	<ul style="list-style-type: none"> • QUAI DE RÉCEPTION
2. STOCKAGE	<ul style="list-style-type: none"> • STOCKER AU BON ENDROIT 	<p>LÉGUMES ET FRUITS FRAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LÉGUMES (6 à 10°C)
		<p>LÉGUMES ET FRUITS SURGELES</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONGELATEUR (- 18°C)
		<p>LÉGUMES ET FRUITS APPERTISES</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÉCONOMAT (T°C AMBIANTE)
		<p>BULBES ET TUBERCULES</p> <ul style="list-style-type: none"> • RÉSERVE À TUBERCULES
3. PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • ÉPLUCHAGE - LAVAGE DÉBOITAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • LÉGUMERIE

3. LES CONSERVATIONS NATURELLES DES LÉGUMES

CONSERVATION	DÉFINITION	CARACTÉRISTIQUES
LA DÉSHYDRATATION	Les légumes sont séchés dans un déshydrateur (évaporation de l'eau de végétation)	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de conservation longue • Stockage facilité en boîte hermétique • Produits sains
LA LACTO-FERMENTATION	Fermentation favorisant les bactéries lactiques des végétaux dans un milieu acide empêchant ainsi la prolifération des bactéries pathogènes	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de conservation longue • Développement des arômes • Augmentation de la teneur en vitamine
LES LÉGUMES MARINÉS	Conservation des légumes dans un corps gras (huile)	<ul style="list-style-type: none"> • Film protecteur d'huile permettant une conservation longue • Légumes non oxydés • Parfum intéressant (aromates)