

# LA PASTEURISATION

## I- Généralité :

**Méthode de conservation** des liquides alimentaires consistant à soumettre le produit à l'action de la **chaleur**.

Le mot de pasteurisation vient du nom de **Louis Pasteur (1822-1895)**, chimiste et biologiste français.

Il a étudié les **fermentations** et les **microbes** et découvert le **vaccin** contre la **rage**.

## II- Typologie :

On distingue :

**1- la pasteurisation haute** : définie par la **température** de **80-95°C** pendant **2 à 3 mn** ;

**2- la pasteurisation basse** : définie par la température de **65°C** pendant **30 mn**, au cours

desquelles le produit est agité puis refroidi progressivement ;

**3- Enfin, la stassanisation.**

Seule la pasteurisation rapide (**HIST**, sigle de High Temperature Short Time) garantit la destruction totale des formes végétatives de tous les **microorganismes** et l'intégrité des propriétés **organoleptiques** du produit.

## III- Méthode :

Elle est effectuée au moyen d'**échangeurs** à plaques rapprochées, qui chauffent le produit jusqu'à une température de **72-85°C**, pendant **5 à 30 s**, puis le **refroidissement**.

La **pasteurisation à température ultra haute (UHT)**, sigle de Ultra High Temperature) utilise des échangeurs à flux continu, à plaques ou à tuyaux, qui chauffent le produit jusqu'à **90°C** pendant **1 s**, permettant la destruction de toutes les formes végétatives de microorganismes.

