

LA STERILISATION

I- Généralité :

Procédé permettant de **détruire** tous les **microorganismes** présents dans les **liquides** et sur les **solides** (par exemple : dans les **médicaments** ou l'**eau** contenue dans les **ampoules médicales**, sur les **instruments chirurgicaux**, etc.) ou dans l'**atmosphère**.

Elle peut être réalisée par des **moyens chimiques** (**désinfectants** à concentration élevée) ou **physiques** (**chaleur**, **radiations ultraviolettes**, **filtration** sur des **diaphragmes stérilisants**, etc.).

On utilise beaucoup la stérilisation par la lumière ultraviolette pour maintenir stériles certains milieux comme les **locaux à usage médical** ou les **salles d'opération**.

II- Technique alimentaire :

La stérilisation est fondée sur l'usage de chaleur et a pour but la conservation des produits alimentaires pendant de longues durées (**6 mois - 1 an** ou plus) par la destruction des microorganismes, des **formes végétatives** et des **spores**, et l'**inactivation** des **enzymes**.

Pour éviter l'**altération** du produit qui pourrait survenir par suite de l'exposition à la chaleur, il est préférable de faire ces opérations à températures élevées (**140 – 150°C**), pendant des temps très brefs (**quelques secondes**) ; ce principe est employé dans les systèmes modernes de stérilisation **HTST (High Temperature Short Time)**, **UHT (Ultra High Temperature)**, etc.