

L'Industrie des Conserve Alimentaires au point de Vue Domestique

PREMIÈRE PARTIE

NOTIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE I

DEFINITION, BUT, ORIGINE, PRINCIPES

Définition

La mise en conserve est l'art de conserver un aliment au moyen de la stérilisation par la chaleur et de le maintenir dans cette condition dans un récipient hermétiquement clos.

En d'autres termes, c'est donc uniquement une tentative de conservation d'un produit alimentaire par l'emploi de mesures propres à le soustraire aux influences de certaines causes extérieures, telles que: bactéries, ferments, moisissures, air, chaleur, et par suite, lui faire garder ses qualités premières pour un temps indéfini. Cette période de conservation ne dépend que des soins et de la rapidité apportés au cours de la manipulation du produit, c'est-à-dire **depuis sa cueillette jusqu'à sa complète stérilisation.**

Ce dernier point mérite surtout d'attirer l'attention des intéressés par son importance primordiale dans l'obtention de conserves de qualité supérieure.

Si un grand nombre de ménagères et de cultivateurs se plaignent, quelques-uns par manque de connaissances suffisantes, d'autres par pure négligence, de n'avoir obtenu jusqu'ici que des conserves de qualité inférieure et même médiocre, c'est que le temps écoulé depuis la cueillette du produit jusqu'à sa manipulation, était suffisamment long pour permettre au produit (fruit ou légume) de céder une certaine partie de son eau et de ses principes aromatiques sous l'influence des nombreux facteurs atmosphériques et par suite, ne donner que des conserves sans goût, sans saveur et privées aussi, dans certains cas, de leur belle couleur caractéristique.