

	<b>Présentation</b>	<b>Procédé de conservation</b>	<b>Conséquences nutritionnelles</b>	<b>Conséquences pratiques</b>
<b>1<sup>ère</sup> gamme</b>	Produits bruts non transformés	Aucun.	Aucune.	A conserver au frais ou à température ambiante. DLC plutôt courte.
<b>2<sup>e</sup> gamme</b>	Produits appertisés	Stérilisation ou pasteurisation. Appertisation.	Destruction de certaines vitamines, dénaturation des protéines, ramollissement des fibres, inversion du saccharose. Echanges avec le liquide de couverture.	Obtention d'une DLUO (5 ans). Stockage à température ambiante.
<b>3<sup>e</sup> gamme</b>	Produits surgelés et congelés	Congélation. Surgélation.	Modification de la texture. Perte en micronutriments si décongélation lente.	Obtention d'une DLUO (plusieurs mois). Maintien de la chaîne du froid primordial. Décongélation au réfrigérateur ou cuisson directe.
<b>4<sup>e</sup> gamme</b>	Produits crus prêts à l'emploi	Modification de l'atmosphère.	Uniquement dues à la préparation des végétaux.	DLC de 5 à 10 jours. Maintien de la chaîne du froid.
<b>5<sup>e</sup> gamme</b>	Produits cuits ou précuits conditionnés	Pasteurisation ou stérilisation.	Uniquement liées au traitement thermique.	DLC de quelques jours à un mois. Stockage réfrigéré.
<b>6<sup>e</sup> gamme</b>	Produits déshydratés ou ionisés	Séchage par l'air ou lyophilisation. Ionisation.	Variables selon le procédé. Concentration en nutriments et énergie.	DLUO de plusieurs mois. Stockage à température ambiante.

EXERCICE

	Présentation	Procédé de conservation	Conséquences nutritionnelles	Conséquences pratiques
1 <sup>ère</sup> gamme	Produits bruts non transformés		Aucune.	
2 <sup>e</sup> gamme			Destruction de certaines vitamines, dénaturation des protéines, ramollissement des fibres, inversion du saccharose. Echanges avec le liquide de couverture.	Obtention d'une DLUO (5 ans). Stockage à température ambiante.
3 <sup>e</sup> gamme	Produits surgelés et congelés			Obtention d'une DLUO (plusieurs mois). Maintien de la chaîne du froid primordial. Décongélation au réfrigérateur ou cuisson directe.
4 <sup>e</sup> gamme	Produits crus prêts à l'emploi	Modification de l'atmosphère.		
5 <sup>e</sup> gamme	Produits cuits ou précuits conditionnés			DLC de quelques jours à un mois. Stockage réfrigéré.
6 <sup>e</sup> gamme		Séchage par l'air ou lyophilisation. Ionisation.	Variables selon le procédé. Concentration en nutriments et énergie.	