

Agents de Conservation



Les agents de conservation sont importants pour prolonger la durée de conservation des aliments transformés. La durée de conservation, qui agit sur la couleur, la texture et la stabilité des produits, est surtout influencée par la moisissure, la levure et la croissance bactérienne. Les agents de conservation chimiques sont utilisés dans la transformation des aliments pour retarder la croissance de moisissure, de levure et de bactéries ainsi que pour maintenir la qualité des produits alimentaires. Ces ingrédients permettent d'offrir un produit à longueur d'année, de prolonger sa durée de conservation et de lui donner d'excellentes qualités gustatives.

Univar offre de nombreux agents de conservation. Le choix des agents de conservation varie selon le pH, l'humidité, les conditions de la transformation, les conditions d'emballage, la température d'entreposage et les exigences en matière de distribution. Chaque type d'agent de conservation réunit des conditions spécifiques qui déterminent son efficacité et est soumis à des règlements qui limitent le type et la quantité pouvant être utilisés dans des applications données. Il est important de connaître la gamme d'ingrédients disponibles au technologue alimentaire et de savoir que l'efficacité d'un agent de conservation est basée sur les propriétés du produit alimentaire.

La bibliothèque des fonctions d'Univar sur les agents de conservation donne au formateur les critères qui lui permettront de comprendre les nombreux choix qui lui sont offerts. Nos professionnels de la vente travaillent directement avec vous pour personnaliser une gamme de services et de produits qui correspondent à vos besoins.

fraîches
idées

Ingrédients Alimentaires d'Univar

Questions? Communiquez avec nous à foodingredients@univarcana.com
ou foodingredients@univarcana.com

Agents de Conservation

Les agents de conservation sont choisis en premier lieu selon le pH des produits alimentaires et ensuite de l'application. Les sorbates, les benzoates et les propionates sont souvent utilisés en association les uns avec les autres ou avec un acide organique pour améliorer l'efficacité.

Agent de Conservation	Forme Courante	Activité Antimicrobienne	Échelle de pH	Réglementation	Niveau d'Utilisation	Applications Alimentaires
Benzoates	Benzoate de sodium et acide benzoïque, poudre et granules	Levure, moisissure et certaines bactéries	2,5 – 4,0	GRAS	0,1% max	Boissons sèches, boissons gazeufées, sirops, sauces, confitures et gelées à base de fruits, garnitures à base de fruits, vinaigrettes, salades fraîches, confiserie, collations, cornichons, olives et relish, aliments humides pour animaux de compagnie, mélanges d'assaisonnements, desserts congelés
Sorbates	Sorbate de potassium et acide sorbique; granules, poudre et liquide	Levure, moisissure et certaines bactéries	4 – 6,5	GRAS	0,05 – 0,1%	Gâteaux, tortillas, pâtisseries, mélanges pour produits de boulangerie, boissons, mélanges pour beignets, gâteaux au fromage, confiserie aux fruits et au chocolat, croûtes à tarte, fruits secs, garnitures, glaçages, boissons, desserts congelés, confitures et gelées, margarine, saucissons secs, cornichons, olives, salades fraîches, sirops, garnitures, collations, fromage cottage, produits laitiers, sauces au fromage, tartinades et trempettes au fromage, yogourt, aliments semi-humides pour animaux de compagnie, mélanges d'assaisonnements
Propionates	Sodium et calcium en poudre	Moisissures	5 – 6,5	GRAS	0,5% max	Aliments à pH élevé, produits de boulangerie contenant de la levure, mélanges à gâteau, croûtes à tarte, fromage fondu, collations, tortillas
Nitrites	Nitrite de sodium en poudre	Bactéries	Jusqu'à 6,0	USDA	0,5% max	Viandes salaisonées (bacon, bœuf salé, viande froide, saucisse, jambon), volaille fumée ayant subi un conditionnement supplémentaire
Parabens	Méthyle, esters propyliques d'acide hydroxybenzoïque	Levure, moisissures et certaines bactéries	3,0 – 9,0	GRAS	0,1% max	Croûtes à tarte, pâtisseries, garnitures, gelées, boissons, sauces, vinaigrettes
Sulfites	Dioxyde de soufre (gaz), sels de sulfite et de bisulfite	Bactéries, levure et moisissures	Jusqu'à 4,0	GRAS	BPF	Boissons, vin, saucisses, crevettes, cornichons, légumes transformés
Peroxyde d'hydrogène	Peroxyde d'hydrogène, liquide	Bactéries	5,0 – 8,0	GRAS	0,05% max	Lait, fromage, œufs, poisson
Acides organiques	Solutions acétiques, lactiques, fumariques, citriques; poudre et granules; D-glucono-1,5-lactone	Levure, bactéries	< 5,0	GRAS	BPF	Produits laitiers, fromage, pain à la levure, viande et volaille ayant subi un conditionnement supplémentaire, sauces, produits de boulangerie, gelées et confitures, tortillas, confiserie
Dicarbonate de diméthyle	Dicarbonate de diméthyle	Levure	< 5,0	GRAS	0,02% max	Vin, boissons pour les sportifs, boissons non gazeufées
Sel	Sodium et potassium, chlorure et phosphate	Bactéries	Tous	GRAS	BPF	Produits laitiers, produits de boulangerie, viandes, volailles et fruits de mer ayant subi un conditionnement supplémentaire, aliments préparés, aliments humides pour animaux de compagnie, sauces, vinaigrettes, boissons lactées
Purasal® Opti.Form	Mélangé optimisé de lactate et de diacétate de sodium	Listeria	Tous	GRAS	1,5 – 3,5%	Viandes et volailles salaisonées ayant subi un conditionnement supplémentaire

*Purasal est un produit de PURAC America, Inc.



UNIVAR

Corporate Headquarters

Univar USA Inc.

6100 Carillon Point

Kirkland, WA 98033

Univar Canada LTD.

9800 Van Home Way

Richmond, B.C. V6X 1W5

www.univarusa.com

www.univarcanada.com