


Conservateur alimentaire

 Pour les articles homonymes, voir [Conservateur](#).

Un **conservateur alimentaire** est une **matière** ajoutée aux aliments pour améliorer leur **conservation**.

1 Les types de conservateur

Article connexe : [Additifs alimentaires](#).

1.1 les conservateurs *historiques*

Ces conservateurs imaginés et améliorés avant l'apparition de l'industrie chimique sont encore utilisés de nos jours, parfois pour leurs caractéristiques gustatives :

1.1.1 en phase liquide

- Conservation dans l'alcool. Les qualités organoleptiques originelles et les vitamines sont perdues, comme pour les fruits confits. Cette méthode est utilisée surtout pour les fruits.
- Conservation en milieu acide comme le vinaigre. L'acidité modifie l'apparence, la texture, diminue le goût et augmente le nombre de vitamines (exemples : cornichons, oignons... auxquels on peut ajouter des colorants et du sel pour en relever la saveur et l'apparence).
- Conservation dans de l'huile (tomates séchées à l'huile...).
- Conservation dans l'eau de chaux

1.1.2 en phase solide

- Conservation dans la graisse (confit de canard...).
- Conservation dans le sel à sec (**salaison**) ou en saumure (**saumurage**) ou utilisation du salpêtre (maintenant les sulfites). L'aliment salé, dur et décoré, doit être dessalé avant sa consommation. Cette technique qui permet de diminuer l'activité de l'eau est utilisée surtout pour les poissons et les viandes (charcuterie...).

- Conservation dans le sucre (**sucrage**). Le sucre étant très hygroscopique, il ne permet pas aux bactéries de se développer. Cette méthode est utilisée surtout pour les fruits (confiture, sirop...).

1.1.3 en phase gazeuse

- Le **fumage** dit aussi **fumaison** et le boucanage permettent de sécher l'aliment et les composés chimiques (en *phase solide* mais volatiles) dans la fumée jouent un rôle d'antiseptique. Cette technique est utilisée pour les poissons et viandes.

1.2 les additifs conservateurs

Article détaillé : [Liste des additifs alimentaires#Conservateurs](#).




Classées comme additifs alimentaires, généralement^[réf. nécessaire] issus de l'industrie chimique.

- Substances minérales :
 - nitrates et nitrites (E249 - E252)
 - sulfites (E221 - E228)
 - anhydride sulfureux (E220)
 - peroxyde d'hydrogène
 - colorant
- Substances organiques :
 - acide sorbique (E200)
 - acide benzoïque (E210)
 - acide fumarique (E297)
 - erythorbate de sodium (E316)
 - parabènes (E214 - E219)
 - dicarbonate de diméthyle (E242)

2 Voir aussi

2.1 Articles connexes

- [Liste des additifs alimentaires](#)
- [Conservation des aliments](#)

- Conservation de la viande
-  Portail de la chimie
-  Portail de la biologie
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

3 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

3.1 Texte

- **Conservateur alimentaire** *Source* : http://fr.wikipedia.org/wiki/Conservateur_alimentaire?oldid=114574462 *Contributeurs* : Fafnir, Phebot, Gh~frwiki, Séb, Wart Dark, MisterMatt Bot, Arnaud.Serander, RobotQuistnix, Moez, Mutatis mutandis, Akiry, Freewol, SashatoBot, Thijs !bot, JAnDbot, Sebleouf, Eybot, Haltopub, Zorrobot, Idioma-bot, VolkovBot, DumZiBoT, Sensonet, PixelBot, Kakoui, Égoïté, BO-Tarate, Alexbot, Olybrius, Epop, Xqbot, RibotBOT, EmausBot, Ebrambot, AntonyB-Bot, MerIiwBot, Vagobot, Addbot, Hoshimoriyo, Cindanojonathan et Anonyme : 15

3.2 Images

- **Fichier:BU_Bio5c.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c2/BU_Bio5c.jpg *Licence* : CC BY-SA 2.0 fr *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transferred to Commons by User:Bloody-libu using CommonsHelper. *Artiste d'origine* : Original uploader was Elapied at fr.wikipedia
- **Fichier:Confusion_colour.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6f/Confusion_colour.svg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Bub's
- **Fichier:Disambig_colour.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3e/Disambig_colour.svg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Bub's
- **Fichier:Foodlogo2.svg** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Foodlogo2.svg> *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Original *Artiste d'origine* : Seahen
- **Fichier:Nuvola_apps_edu_science.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/59/Nuvola_apps_edu_science.svg *Licence* : LGPL *Contributeurs* : <http://ftp.gnome.org/pub/GNOME/sources/gnome-themes-extras/0.9/gnome-themes-extras-0.9.0.tar.gz> *Artiste d'origine* : David Vignoni / ICON KING
- **Fichier:_BU_Bio5c.jpg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c2/BU_Bio5c.jpg *Licence* : CC BY-SA 2.0 fr *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transferred to Commons by User:Bloody-libu using CommonsHelper. *Artiste d'origine* : Original uploader was Elapied at fr.wikipedia
- **Fichier:_Nuvola_apps_edu_science.svg** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/59/Nuvola_apps_edu_science.svg *Licence* : LGPL *Contributeurs* : <http://ftp.gnome.org/pub/GNOME/sources/gnome-themes-extras/0.9/gnome-themes-extras-0.9.0.tar.gz> *Artiste d'origine* : David Vignoni / ICON KING

3.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0