

Qualité-Produit_Alimentaire

Objectifs :

- ✓ *Caractériser un produit de qualité ;*
- ✓ *Connaitre les Facteurs limitant la qualité s'un produit*

I. Qualité des aliments

1. Santé : qualité nutritionnelle

se réfère principalement aux besoins de l'organisme en énergie (2100 kcal), en macronutriments (Glucides, Protides, Lipides), en micronutriments (Vitamines et sels minéraux) et en fibres.

2. Sécurité : qualité hygiénique

Les aliments doivent être sans danger et propres à la consommation : exempt de toxicité bactériologique (sans microorganisme pathogène), exempt de toxicité fongique (résidu, aflatoxine)

3. Propriétés organoleptiques

La composante organoleptique* (sensorielle) de la qualité est très importante ; des sensations gustatives, olfactives, tactiles, visuelles bien déterminées.

4. Aspect socioculturel : **habitudes alimentaires et usage** Culturellement acceptables

II. Les facteurs limitant la qualité

La qualité d'une denrée alimentaire peut être limitée par des facteurs microbiologiques, physico-chimiques et humains qui peuvent influencer sur sa valeur nutritive, hygiénique et organoleptique

1. Les contaminants

Soit par une substance chimique (pesticides, dioxines, métaux lourds : les éléments métalliques naturels, métaux ou dans certains cas métalloïdes*, les métaux caractérisés par une masse volumique élevée, supérieure à 5 grammes par cm³. La contamination par les métaux lourds est due à la pollution de l'environnement (usines, voitures, ordures ménagères contenant ces polluants, etc, résidus d'antibiotiques) ou un microorganisme pathogène (bactéries*, champignons, virus* ou parasites*, aflatoxine).

2. Facteurs physiques

La température et l'humidité influencent sur la qualité des denrées alimentaires. Lors du transport et d'entreposage, des conditions non optimales de températures et d'humidité peuvent causer de graves dégâts qui entraîneront des pertes.

3. **Durée de vie des produits**

La durée de vie des produits est la période pendant laquelle le produit garde ses qualités hygiéniques et organoleptiques. Elle dépend des risques identifiés pour le produit considéré, du traitement par la chaleur ou par d'autres procédés d'assainissement appliqués sur ce produit, de sa méthode de conditionnement et des autres barrières utilisées, et de la température de stockage. Les termes DLC et DLUO sont utilisés pour indiquer les durées de conservation et d'utilisation des produits

DLC : date limite de consommation : signifie qu'au delà du jour figurant sur son conditionnement, l'aliment ne peut plus être consommé car le niveau de risque de certains dangers pour le consommateur n'est plus négligeable. Ces dangers sont de nature microbienne.

DLUO : date limite pour utilisation optimale : indique que l'aliment a vieilli et ne présente plus forcément les propriétés organoleptiques optimales (couleur, texture, consistance, odeur, goût, saveur...) caractéristiques de la qualité recherchée. Le produit n'est pas dangereux et peut être consommé sans crainte.

La DLC et la DLUO comportent une indication en clair de date :

*f*** **Jour** et **mois** lorsque la durée estimée de consommation ou d'utilisation n'excède pas 3mois,

*f*** **Mois** et **année** lorsqu'elle est comprise entre 3 et 18 mois,

*f*** **Année** lorsqu'elle est supérieure à 18 mois,

4. **Les carences des produits en éléments nutritifs**

Plus d'un tiers de la population mondiale souffre d'un déficit en fer, en iode et en vitamine A, avec des conséquences particulièrement graves pour les femmes et les enfants.

5. **Facteurs humains**

La qualité des denrées alimentaires peut être diminuée à cause de mauvaises manipulations des produits. Par exemple une percée de l'emballage peut exposer le produit à des contaminations ainsi qu'une mauvaise gestion de stockage peut entraîner une contamination croisée des aliments.

.....

Confidentiel-HICHER A-UMKB- Phoeniciculture-2020