



Les techniques de conservation des aliments sont variées et se raffinent au fil du temps. Des paramètres extérieurs aux traitements effectués sur l'aliment lui-même, nombreuses sont les stratégies mises en place pour s'assurer que les aliments conservent leur innocuité de même que leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

Agent antibactérien et *agent antimicrobien* sont-ils synonymes? Que désignent les termes *chaîne du froid*, *chauffage ohmique*, *upérisation*, *oléorésine* et *espace de tête*? Que signifient les abréviations *pH* et *UHT*? Le vocabulaire de la conservation des aliments regorge d'informations intéressantes au sujet de la terminologie de ce domaine.

Mis sur pied avec la collaboration de spécialistes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval et du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, ce vocabulaire thématique présente les termes relatifs à plus de 80 concepts en lien avec la conservation des aliments.

Symboles



Termes privilégiés



Termes utilisés dans certains contextes



Termes déconseillés

Ce vocabulaire est accessible en ligne à l'adresse suivante :

oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/vocabulaire-conservation-aliments.aspx.

Version PDF du 12 mai 2025

Avertissement : Lors de la conversion du format HTML au format PDF, il est possible que certains caractères spéciaux ou signes typographiques (comme les espaces insécables) n'aient pas été correctement conservés. En cas de disparité, c'est la version en ligne du vocabulaire qui prévaut.



Index

A

absorbeur d'humidité, 1
absorbeur d'oxygène, 2
acide polyglycolique, 3
acide polylactique, 4
activité de l'eau, 5
additif alimentaire, 6
agent acidifiant, 7
agent antibactérien, 8
agent antimoussant, 9
agent de conservation alimentaire, 10
agent de maturation, 11
agent raffermissant, 12
agent stabilisant, 13
antiagglomérant, 14
antifongique, 15
appertisation, 16

B

bactériocine, 17
bioconservation des aliments, 18
biopolymère, 19
biotechnologie alimentaire, 20

C

cellulose nanocristalline, 21
chaîne du froid, 22
chauffage ohmique, 23
conditionnement à chaud, 24
conditionnement à froid, 25
conditionnement sous atmosphère modifiée, 26
congélation, 27
conservation des aliments, 28
contenant à pignon, 29
contenant aseptique, 30

D

décontamination à froid, 31
décontamination par lumière pulsée, 32
dénaturant, 33

déshydratation, 34
dessiccation, 35
durée de conservation, 36

E

emballage à base de gluten de blé, 37
emballage actif, 38
emballage antimicrobien, 39
emballage composite, 40
emballage intelligent, 41
emballage multicouche, 42
emballage sous vide, 43
encapsulation, 44
enrobage antimicrobien, 45
enzyme, 46
espace de tête, 47
exopolysaccharide, 48

F

ferment lactique, 49
fermentation, 50
fermentation lactique, 51
filtration membranaire, 52
fumage, 53
fumage à chaud, 54
fumage à froid, 55

I

indicateur de fraîcheur, 56
ingrédient bioactif, 57
innocuité des aliments, 58
irradiation des aliments, 59

L

lyophilisation, 60
lysozyme, 61

M

marinage, 62
microfiltration, 63

N

nanofiltration, 64
nisine, 65

O

oléorésine, 66
organogel, 67
osmose inverse, 68
ozonation, 69

P

pasteurisation, 70
pasteurisation basse, 71
pasteurisation haute, 72
potentiel hydrogène, 73

R

réfrigération, 74
régulateur d'acidité, 75
remplissage aseptique, 76

S

salaison, 77
saumurage, 78
saurissage, 79
séchage, 80
stérilisation, 81
surface autodésinfectante, 82
surgélation, 83

T

traitement à haute pression hydrostatique, 84
traitement à ultra-haute température, 85
traitement par champ électrique pulsé, 86

U

ultrafiltration, 87
ultrapasteurisation, 88
upérisation, 89



1. absorbeur d'humidité

Définition

Objet qui contient un agent dessiccant, qui accompagne certains produits de consommation, marchandises et denrées alimentaires, et qui sert à maintenir leur intégrité en prévenant la moisissure et la corrosion.

Notes

L'absorbeur d'humidité peut prendre la forme d'un sachet ou d'une petite capsule de plastique microperforée, entre autres.

L'absorbeur d'humidité a de nombreuses applications, par exemple dans l'[emballage actif](#), dans les colis, dans les fioles, dans l'emballage de matériel informatique et d'équipement électronique.



absorbeur d'humidité n. m.

anglais

moisture absorber
moisture scavenger

2. absorbeur d'oxygène

Définition

Objet qui contient un agent chimique ou enzymatique capable de capter et de retenir l'oxygène, qui accompagne certains produits de consommation, marchandises et denrées alimentaires, et qui sert à maintenir leur intégrité plus longtemps en prévenant l'oxydation, la moisissure et la corrosion.

Notes

L'absorbeur d'oxygène peut prendre la forme d'un sachet, d'un film ou d'une petite capsule de plastique microperforée, entre autres.

L'absorbeur d'oxygène a de nombreuses applications, par exemple dans l'[emballage actif](#), dans les colis, dans les fioles, dans l'emballage de matériel informatique et d'équipement électronique.



absorbeur d'oxygène n. m.

anglais

oxygen absorber
oxygen scavenger

3. acide polyglycolique

Définition

Polymère biosourcé et biodégradable utilisé notamment pour la confection de fibres synthétiques très résistantes et flexibles, et qui a la propriété de bloquer les gaz et l'humidité.

Notes

Ce polymère a des applications, entre autres, en emballage alimentaire, en médecine chirurgicale (fils de suture) et en cosmétologie.



acide polyglycolique n. m.
polyacide glycolique n. m.
PGA n. m.

L'abréviation *PGA*, de *polyglycolic acid*, qui est en usage dans plusieurs langues, est acceptable en français. Son emploi est restreint à l'industrie des matières plastiques.

anglais

polyglycolic acid
PGA
polyglycolide

4. **acide polylactique**

Définition

Thermoplastique biodégradable généralement obtenu par la polymérisation de l'acide lactique tiré de la canne à sucre ou de l'amidon de maïs.

Notes

L'acide polylactique est souvent utilisé pour l'emballage alimentaire et, en impression 3D, pour l'extrusion de matériau.



acide polylactique n. m.
APL n. m.
PLA n. m.

L'abréviation *PLA*, du terme anglais *polylactic acid*, est acceptable en français. Elle est employée sans réserve dans le domaine de l'industrie des matières plastiques. Il demeure cependant préférable d'utiliser *APL* en français.

anglais

polylactic acid
PLA

5. **activité de l'eau**

Définition

Mesure de la quantité d'eau libre dans un aliment, prise en considérant le rapport entre la pression de la vapeur d'eau à sa surface et la pression de la vapeur de l'eau pure à la même température.

Notes

Plus l'activité de l'eau est faible, moins les microorganismes se développent dans l'aliment.



activité de l'eau n. f.
 a_w n. f.

L'abréviation anglaise a_w , de *activity of water*, est également utilisée en français, par convention universelle.

anglais

water activity
activity of water
 a_w



6. additif alimentaire

Définition

Substance ajoutée intentionnellement à un aliment ou à un mets, généralement dans l'industrie agroalimentaire, dans le but d'en modifier certaines caractéristiques pour obtenir un effet bénéfique et technologique en particulier.

Notes

On utilise notamment des additifs alimentaires pour améliorer la saveur, la texture ou la conservation d'une denrée alimentaire. Les [antiagglomérants](#) et les colorants alimentaires sont des exemples d'additifs alimentaires.



additif alimentaire n. m.
additif n. m.

anglais

food additive
additive

7. agent acidifiant

Définition

Substance qui a la propriété d'acidifier et d'empêcher la croissance microbienne, selon le [potentiel hydrogène](#) obtenu.



agent acidifiant n. m.
acidifiant n. m.

anglais

acidifying agent
acidifier

8. agent antibactérien

Définition

Substance ou produit qui a la propriété d'empêcher le développement et la prolifération de microorganismes, notamment ceux qui sont néfastes pour la santé.



agent antibactérien n. m.
antibactérien n. m.
agent antimicrobien n. m.
antimicrobien n. m.

Bien que *antibactérien* et *antimicrobien*, employés seuls ou dans les termes composés avec *agent*, réfèrent respectivement aux bactéries et aux microbes, ils sont employés de façon interchangeable pour désigner le présent concept.

anglais

antibacterial agent

9. agent antimoussant

Définition

[Additif alimentaire](#) qui a la propriété de réduire la mousse ou de prévenir sa formation.



Notes

On trouve des agents antimoussants naturels et synthétiques. On les utilise notamment pour les produits laitiers, les viandes et l'huile végétale, de même que pour les produits de l'érable.



agent antimoussant n. m.
agent antimousse n. m.
antimoussant n. m.
antimousse n. m.

Les mots formés avec *anti-* s'écrivent généralement sans trait d'union.

anglais

antifoaming agent
antifoam agent
defoaming agent
defoamer

10. agent de conservation alimentaire

Définition

Agent de conservation utilisé pour allonger la période pendant laquelle une denrée alimentaire maintient ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles et demeure propre à la consommation.

Notes

Par exemple, le sucre, le sel, le vinaigre et la fumée de bois peuvent servir d'agents de conservation alimentaire.

Les agents de conservation alimentaire sont des additifs alimentaires.



agent de conservation alimentaire n. m.
conservateur alimentaire n. m.
agent de conservation des aliments n. m.



préservatif alimentaire

Le terme *préservatif alimentaire*, employé sous l'influence de l'anglais *food preservative*, est déconseillé parce qu'il ne convient pas d'un point de vue sémantique. En effet, *préservatif* désigne plutôt, en français, un dispositif conçu pour être porté lors d'une relation sexuelle comme moyen de contraception et de protection contre les infections transmissibles sexuellement.

anglais

food preservative
food preserver
food preservative agent
food preservation agent
food preserving agent

11. agent de maturation

Définition

Substance qui a la propriété de transformer l'état d'un produit pour arriver à une condition favorable à l'utilisation de celui-ci.



✓ agent de maturation n. m.

anglais

maturing agent

12. agent raffermissant

Définition

Additif alimentaire qui empêche les aliments de ramollir et les préserve en l'état.

Notes

Le sulfate d'aluminium et le chlorure de calcium sont des exemples d'agents raffermissants.

✓ agent raffermissant n. m.
raffermissant n. m.

anglais

firming agent

13. agent stabilisant

Définition

Additif alimentaire dont le rôle est de maintenir l'état et les propriétés physicochimiques des produits alimentaires.

Notes

Les stabilisants permettent de maintenir la consistance ou la texture des aliments malgré une exposition à la chaleur, par exemple.

✓ agent stabilisant n. m.
stabilisant n. m.
stabilisateur n. m.

anglais

stabilizer
stabiliser

14. antiagglomérant

Définition

Additif alimentaire qui empêche l'agglomération des particules solides.

Notes

Par exemple, le dioxyde de silicium, le silicate de calcium ou le silicate d'aluminium sont utilisés comme antiagglomérants dans certains aliments comme le sel, les farines, le lait en poudre.



antiagglomérant n. m.
antimottant n. m.
agent antiagglomérant n. m.
agent antimottant n. m.

Le préfixe *anti-* est généralement soudé à l'élément qui suit.

anglais

anticaking agent

15. **antifongique**

Définition

Substance ou produit qui a la propriété d'empêcher l'apparition de champignons ou de moisissures, ou d'inhiber leur développement.



antifongique n. m.
agent antifongique n. m.

anglais

antifungal agent

16. **appertisation**

Définition

Procédé de conservation qui consiste à stériliser par la chaleur des denrées périssables dans des contenants hermétiques.

Notes

L'appertisation détruit ou inactive les enzymes et les microorganismes qui peuvent altérer les aliments ou provoquer des intoxications alimentaires. Elle se fait généralement à une température d'au moins 100 °C, et ce, pour une période déterminée.

Les contenants utilisés peuvent être en métal, en verre ou en plastique.



appertisation n. f.

Le terme *appertisation* vient du nom de l'industriel français Nicolas Appert, qui a inventé ce procédé au tournant du XIX^e siècle.



mise en conserve n. f. langue courante

anglais

appertization
appertisation
canning langue courante

17. **bactériocine**

Définition

Protéine produite par certaines bactéries et qui tue, avec ou sans lyse, d'autres bactéries.



Notes

Les bactériocines peuvent être bactéricides ou bactériostatiques. Elles peuvent agir notamment sur la membrane des bactéries ou sur leur peptidoglycane.

Certaines bactériocines, comme la *nisine*, sont utilisées en conservation des aliments comme inhibiteurs des bactéries pathogènes.



bactériocine n. f.

anglais

bacteriocin

18. bioconservation des aliments

Définition

Technique de [conservation des aliments](#) qui consiste à ajouter certains microorganismes ou leurs métabolites aux denrées alimentaires pour empêcher l'apparition ou la prolifération de bactéries et de moisissures, notamment.

Notes

Par exemple, les bactéries lactiques permettent de conserver les produits laitiers fermentés.

En Europe francophone, on emploie aussi *biopréservation (des aliments)* et *bioprotection (des aliments)* pour désigner ce concept.



bioconservation des aliments n. f.
bioconservation n. f.

anglais

food biopreservation
biopreservation
food bioprotection
bioprotection
food bioconservation
bioconservation

19. biopolymère

Définition

Polymère synthétisé par un organisme vivant.

Notes

Les biopolymères, particulièrement ceux à base de cellulose et d'amidon, de même que les polylactides, sont parfois utilisés dans les revêtements de certains types d'emballages. En effet, ils présentent notamment des propriétés biodégradables et une perméabilité à la vapeur d'eau.



biopolymère n. m.

Les mots composés avec *bio-* s'écrivent généralement sans trait d'union.



anglais

biopolymer

20. biotechnologie alimentaire

Définition

Application de la science et de la technologie dans le développement et la préservation de produits alimentaires, au moyen d'organismes vivants, afin d'améliorer la qualité et la quantité de l'offre agroalimentaire.



biotechnologie alimentaire n. f.

anglais

food biotechnology

21. cellulose nanocristalline

Définition

Cellulose formée de cristaux dont une des dimensions se situe à l'échelle nanométrique, qui a été obtenue à partir de fibres de bois.

Notes

Les nanocristaux obtenus forment un matériau destiné à être utilisé, en raison de sa très grande rigidité, notamment comme renfort dans la matrice de plusieurs composites. Dans l'industrie de l'emballage alimentaire, la cellulose nanocristalline est utilisée pour son absence de toxicité, ses propriétés biodégradables et antimicrobiennes.



cellulose nanocristalline n. f.

CNC n. f.

nanocellulose cristalline n. f.

NCC n. f.

nanocristaux de cellulose n. m. pl.

nanofibres de cellulose n. f. pl.

nanofibrilles de cellulose n. f. pl.

anglais

nanocrystalline cellulose

NCC

cellulose nanocrystals

CNC

cellulose nanowhiskers

CNW

cellulose whiskers

cellulose nanofibers

cellulose nanofibrils



22. chaîne du froid

Définition

Suite d'opérations utilisant le froid afin de préserver les qualités et la salubrité d'un produit périssable, en le maintenant à une température appropriée et relativement constante pendant sa [durée de conservation](#).

Notes

La chaîne du froid ne doit pas être rompue depuis la récolte (ou la production), le transport, l'entreposage, la distribution et la vente, jusqu'à la consommation.



chaîne du froid n. f.
chaîne de froid n. f.
chaîne frigorifique n. f.

Le mot *chaîne* peut aussi s'écrire *chaine* en vertu des rectifications de l'orthographe.

anglais

cold chain

23. chauffage ohmique

Définition

Traitement thermique des produits alimentaires, au moyen d'un courant électrique qui passe à travers ceux-ci.

Notes

Lors du chauffage ohmique, la température augmente rapidement et de manière homogène, la chaleur atteignant les particules des aliments. Ce traitement permet la stérilisation ou la pasteurisation de produits alimentaires aux textures diverses, y compris ceux qui sont visqueux et/ou qui renferment des morceaux, tout en conservant leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

On applique le chauffage ohmique aux plats cuisinés, au lait et aux jus de fruits, par exemple.



chauffage ohmique n. m.
chauffage par effet Joule n. m.

anglais

ohmic heating
OH
Joule heating

24. conditionnement à chaud

Définition

Conditionnement d'un aliment solide ou liquide, qui s'effectue à une température suffisamment élevée pour aseptiser le contenant au cours du même processus, et qui est suivi d'un refroidissement rapide.



Notes

Si une [pasteurisation](#) est effectuée, le conditionnement à chaud peut être réalisé avant, pendant ou après celle-ci.

Contrairement au [conditionnement à froid](#), le conditionnement à chaud nécessite l'utilisation d'un contenant résistant à la chaleur, par exemple un contenant en verre, en métal ou en polymère.



conditionnement à chaud n. m.
remplissage à chaud n. m.

anglais

hot filling
hot fill
hot fill process
hot fill packaging

On voit aussi, dans l'usage, les variantes avec trait d'union : *hot-filling*, *hot-fill*, *hot-fill process*, *hot-fill packaging*.

25. conditionnement à froid

Définition

Conditionnement d'un aliment solide ou liquide, qui s'effectue à température ambiante ou froide, dans un contenant préalablement aseptisé.

Notes

Si une [pasteurisation](#) est effectuée, le conditionnement à froid doit être réalisé après celle-ci, une fois que l'aliment a refroidi.

Contrairement au [conditionnement à chaud](#), le conditionnement à froid ne nécessite pas l'utilisation d'un contenant résistant à la chaleur.



conditionnement à froid n. m.
remplissage à froid n. m.

anglais

cold filling
cold fill
cold fill process
cold fill packaging

On voit aussi, dans l'usage, les variantes avec trait d'union : *cold-filling*, *cold-fill*, *cold-fill process*, *cold-fill packaging*.

26. conditionnement sous atmosphère modifiée

Définition

Méthode de conservation des aliments qui consiste à injecter un mélange gazeux dans un emballage hermétiquement scellé afin de maintenir l'aliment frais dans des conditions optimales.

Notes

On utilise souvent de l'azote et du dioxyde de carbone.



conditionnement sous atmosphère modifiée n. m.
CAM n. m.
emballage sous atmosphère modifiée n. m.
EAM n. m.
conditionnement sous atmosphère protectrice n. m.
emballage sous atmosphère protectrice n. m.

On trouve ces termes avec différentes prépositions : *avec, en, sous atmosphère modifiée (ou protectrice).*

anglais

modified atmosphere packaging
MAP

27. congélation

Définition

Technique de conservation par le froid qui consiste à exposer des aliments à une température inférieure à -18 °C, dans le but de freiner la prolifération de microorganismes.

Notes

Lors de la congélation, l'eau présente dans l'aliment se transforme en cristaux de glace. Pour limiter la formation de tels cristaux, il est possible de recourir à la [surgélation](#).



congélation n. f.

anglais

freezing

28. conservation des aliments

Définition

Ensemble des moyens utilisés pour préserver l'intégrité et l'[innocuité des aliments](#).

Notes

La conservation des aliments vise principalement à préserver les valeurs nutritionnelles, la salubrité, le goût, l'odeur, la texture et la couleur des aliments liquides ou solides. Elle permet également de limiter le gaspillage alimentaire et d'assurer la disponibilité des aliments.

La conservation des aliments comprend des actions sur plusieurs plans, comme le milieu de conservation (enrobage, [réfrigération](#), [congélation](#), [surgélation](#), [chaîne du froid](#), emballage), la composition des aliments (acidité, teneur en humidité, [additif alimentaire](#), antioxydant) et les traitements effectués (cuisson, irradiation, [pasteurisation](#), [dessiccation](#), [fermentation](#), [lyophilisation](#)).



conservation des aliments n. f.
conservation alimentaire n. f.
conservation des produits alimentaires n. f.
conservation des denrées alimentaires n. f.

Conservation des produits alimentaires et *conservation des denrées alimentaires* sont utilisés de manière interchangeable avec *conservation des aliments* et *conservation alimentaire*, bien que le terme *denrée alimentaire* et son synonyme *produit alimentaire* désignent plus précisément le concept de « produit comestible et servant à l'alimentation humaine ».

anglais

food preservation
preservation of food

29. contenant à pignon

Définition

Contenant multicouche vertical au sommet triangulaire, constitué d'un papier cartonné recouvert de couches de polyéthylène, et servant généralement à conditionner un liquide alimentaire en vue de sa conservation par réfrigération.

Notes

Les contenants à pignon permettent notamment de conserver des liquides alimentaires après leur [pasteurisation](#). On y conditionne par exemple du lait, de la crème, du jus de fruits ou de la boisson végétale.

Les contenants à pignon peuvent être refermables entre autres au moyen d'un bouchon de plastique. Ils comprennent environ 80 % de papier cartonné et 20 % de polyéthylène. Le papier cartonné est utilisé pour rendre le contenant plus rigide, et le polyéthylène, pour l'étanchéiser.



contenant à pignon n. m.
carton à pignon n. m.

Le terme *contenant réfrigéré* (en anglais, *refrigerated carton*) est aussi employé pour désigner le présent concept.

anglais

gable top carton
gable-top carton

30. contenant aseptique

Définition

Contenant multicouche vertical au sommet plat ou triangulaire, constitué d'un papier cartonné et d'une feuille d'aluminium séparés et recouverts de couches de polyéthylène, et servant à conditionner un liquide alimentaire en vue de sa conservation à température ambiante.

Notes

Les contenants aseptiques permettent notamment de conserver des liquides alimentaires après leur [traitement à ultra-haute température](#). On y conditionne par exemple du jus de fruits, du bouillon, de la soupe, du vin, de la boisson végétale, du lait ou un substitut de repas.

Les contenants aseptiques peuvent être refermables au moyen d'un bouchon de plastique. Ils comprennent au moins 70 % de papier cartonné, au plus 24 % de polyéthylène et au plus 6 % d'aluminium. Le papier cartonné est utilisé pour rendre le contenant plus rigide, et le polyéthylène et l'aluminium, pour l'étanchéiser.



contenant aseptique n. m.
brique alimentaire n. f.
brique aseptique n. f.

Le terme *brique alimentaire* est plus courant en Europe qu'au Canada.

La forme du contenant ainsi désigné rappelle celle d'une brique en maçonnerie, d'où les termes *brique alimentaire* et *brique aseptique*.



Tetra Pak marque de commerce

anglais

brick pack
brick package
brick carton
aseptic carton
aseptic brick
shelf-stable carton
Tetra Pak marque de commerce

On trouve aussi les termes *aseptic package* et *carton brick*, entre autres, pour désigner ce concept.

31. décontamination à froid

Définition

Ensemble des technologies de décontamination qui ne font pas appel à l'augmentation de la température pour éliminer les microorganismes pathogènes.

Notes

Étant donné que l'usage de la chaleur est susceptible de détériorer un produit (notamment un produit alimentaire comme la viande ou les fruits de mer), la décontamination à froid peut être privilégiée. La [décontamination par lumière pulsée](#) est un exemple de ce type de technologie.



décontamination à froid n. f.
décontamination athermique n. f.

anglais

non thermal decontamination
athermal decontamination

32. décontamination par lumière pulsée

Définition

Technologie de décontamination de surface par l'émission de flashes de rayons ultraviolets de lumière blanche sur des produits alimentaires et pharmaceutiques et leur conditionnement.

Notes

Ce type de décontamination détruit les microorganismes tout en conservant la plupart des propriétés des produits.



décontamination par lumière pulsée n. f.
stérilisation par lumière pulsée n. f.



anglais

pulsed light sterilization
pulsed light decontamination

33. **dénaturant**

Définition

Substance qui en altère une autre lorsqu'elle y est ajoutée.

Notes

Dans l'industrie de la production de viande, par exemple, on utilisera délibérément un dénaturant afin de colorer la viande non comestible, cela pour qu'elle soit visiblement impropre à la consommation.



dénaturant n. m.
agent dénaturant n. m.

anglais

adulterant

34. **déshydratation**

Définition

Phénomène chimique ou physique qui a pour effet d'éliminer une partie des molécules d'eau présentes dans une substance.

Notes

La déshydratation peut se réaliser de diverses manières, par exemple à l'air libre et au soleil, au moyen d'un agent déshydratant, ou avec de l'air chaud.

La durée de la déshydratation varie notamment en fonction de la température et de la teneur en eau de la substance.

La déshydratation se distingue de la [dessiccation](#), laquelle implique l'élimination presque complète de l'humidité d'une substance.



déshydratation n. f.

anglais

dehydration
dehydrating

35. **dessiccation**

Définition

Phénomène chimique ou physique qui a pour effet d'éliminer presque toutes les molécules d'eau présentes dans une substance.



Notes

La dessiccation peut se réaliser de diverses manières, par exemple à l'air froid ou chaud, ou au moyen de la pression. Elle aide à prévenir la prolifération des bactéries, des levures et de la moisissure.

La durée de la dessiccation varie notamment en fonction de la température et de la teneur en eau de la substance.

La dessiccation se distingue de la [déshydratation](#), laquelle implique l'élimination partielle de l'humidité d'une substance.



dessiccation n. f.

anglais

desiccation

36. durée de conservation

Définition

Période pendant laquelle une denrée alimentaire est propre à la consommation.

Notes

Pour qu'une denrée alimentaire soit propre à la consommation, ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles ainsi que son innocuité doivent être préservées jusqu'au moment de la consommer.

La durée de conservation peut être favorisée par une conservation adéquate. Elle est souvent réduite au moment où l'emballage est ouvert.



durée de conservation n. f.

durée de conservation des aliments n. f.



durée de vie n. f.

Le terme *durée de vie* est mal formé d'un point de vue sémantique, puisque les denrées alimentaires ne sont pas dotées d'une vie à proprement parler.

anglais

shelf life

shelf-life

storage life

food shelf life

food storage life

durable life

practical storage life

PSL

37. emballage à base de gluten de blé

Définition

Emballage biodégradable composé de la protéine de gluten de blé et d'un renfort naturel pour la solidité du matériau.



Notes

La protéine de gluten de blé a la propriété de créer des atmosphères moins humides et pauvres en CO₂. Ce type d'emballage augmenterait fortement la durée de conservation des champignons, des salades et des fraises, par exemple.

✔ emballage à base de gluten de blé n. m.

anglais

wheat gluten-based packaging

38. emballage actif

Définition

Emballage alimentaire contenant un principe actif dont le contact avec la nourriture influe de manière à prolonger la durée de conservation du produit et à préserver ses propriétés.

Notes

Les emballages peuvent être actifs par émission ou par absorption de substances chimiques. Par exemple, un film absorbant peut être utilisé pour contribuer à fixer l'oxygène et l'eau, et ainsi empêcher l'oxydation de la viande. Il existe aussi des matériaux d'emballage émetteurs d'éthanol (agent antimoisissure), d'agents de conservation alimentaire ou d'agents antibactériens.

✔ emballage actif n. m.

anglais

active packaging
active package

39. emballage antimicrobien

Définition

[Emballage actif](#) comportant des agents antibactériens utilisés pour combattre les bactéries pathogènes.

Notes

Les agents antibactériens qui composent ces emballages sont, par exemple, des acides organiques, des ions d'argent et des molécules extraites de plantes (comme le carvacrol, qui est extrait de l'origan).

✔ emballage antimicrobien n. m.

anglais

antimicrobial packaging



40. emballage composite

Définition

Emballage constitué de divers matériaux combinés pour protéger au maximum l'intégrité de son contenu.



emballage composite n. m.
conditionnement composite n. m.

anglais

composite packaging

41. emballage intelligent

Définition

Emballage conçu pour recueillir et communiquer des données sur l'état de son contenu.

Notes

Ces emballages comportent souvent des nanomatériaux ou sont fabriqués à l'aide de techniques employées à l'échelle nanométrique.



emballage intelligent n. m.
conditionnement intelligent n. m.

anglais

smart packaging
intelligent packaging

42. emballage multicouche

Définition

Emballage constitué de plusieurs couches de matériaux entrecollées, destiné à protéger l'intégrité de son contenu.

Notes

Par exemple, les emballages multicouches contenant un liquide, composés de carton, de polyéthylène et d'aluminium, protègent le produit de la lumière, de l'oxygène, de la contamination et de l'humidité.



emballage multicouche n. m.
conditionnement multicouche n. m.

anglais

multilayered packaging

43. emballage sous vide

Définition

Procédé d'emballage des denrées alimentaires dans des contenants d'où l'oxygène a été extrait avant de les sceller.



Notes

L'emballage sous vide ralentit le processus de détérioration naturel des aliments et élimine plusieurs microorganismes néfastes pour la santé.



emballage sous vide n. m.
conditionnement sous vide n. m.

anglais

vacuum packing

44. encapsulation

Définition

Procédé de piégeage d'ingrédients actifs dans des particules servant à assurer leur protection.

Notes

L'encapsulation, en agissant sur les microorganismes, permet notamment de prolonger la [durée de conservation](#) des aliments. Elle peut aussi augmenter la fonctionnalité des ingrédients actifs de même que leur biodisponibilité.

Des dextrans, des alginates ou des lipides, entre autres, peuvent être utilisés pour constituer la matrice d'encapsulation.



encapsulation n. f.

Le terme *microencapsulation*, bien qu'il soit plus précis (les particules ont généralement une taille allant d'un micromètre à un millimètre), est parfois employé comme synonyme de *encapsulation*.

anglais

encapsulation

45. enrobage antimicrobien

Définition

Fine couche protectrice servant à enrober des aliments, des articles médicaux ou des médicaments, qui a la propriété d'empêcher la pénétration de microorganismes nuisibles.

Notes

Lorsqu'il recouvre des fruits ou des légumes, cet enrobage est souvent composé de cire d'abeille et d'huiles essentielles. Il prolonge ainsi leur [durée de conservation](#).



enrobage antimicrobien n. m.
enrobage antibactérien n. m. **rare**

Bien que *antibactérien* et *antimicrobien* réfèrent respectivement aux bactéries et aux microbes, ils sont employés de façon interchangeable pour qualifier *enrobage* dans le présent concept.

anglais

antimicrobial coating



46. enzyme

Définition

Substance protéique générée par une cellule vivante et ayant un effet catalytique sur certaines réactions biochimiques qui se produisent dans un organisme.

Notes

On emploie notamment les enzymes dans l'industrie alimentaire (p. ex. pour la [conservation des aliments](#)) et en pharmacologie (p. ex. pour produire certains antibiotiques).



enzyme n. m. et f.



diastase n. f. désuet
ferment n. m. désuet
zymase n. f. désuet

Enzyme s'est substitué aux termes *diastase*, *ferment* et *zymase*, désuets en ce sens. Ces derniers désignent de nos jours des types d'enzymes ou des complexes enzymatiques.

anglais

enzyme
diastase désuet
ferment désuet
zymase désuet

47. espace de tête

Définition

Espace gazeux d'un emballage fermé, d'une bouteille bouchée, qui n'est pas occupé par le contenu.

Notes

Le gaz qui occupe cet espace pourrait altérer le goût ou la coloration de la boisson ou de l'aliment contenu.



espace de tête n. m.
espace résiduel n. m.

anglais

ullage

48. exopolysaccharide

Définition

Polysaccharide à longue chaîne excrété par des microorganismes.

Notes

On trouve deux types d'exopolysaccharides : les homopolysaccharides et les hétéropolysaccharides.

Le xanthane, le dextrane et l'alginate sont des exemples d'exopolysaccharides.

Les exopolysaccharides jouent notamment un rôle de stabilisateur, de texturant et d'humidifiant dans les aliments.



exopolysaccharide n. m.
EPS n. m.
polysaccharide exocellulaire n. m.

Les termes *exopolysaccharide* et *polysaccharide exocellulaire* sont souvent utilisés au pluriel.

anglais

exopolysaccharide
EPS
exocellular polysaccharide

Le sigle *EPS* est utilisé comme abréviation de *exopolysaccharide* et de *exocellular polysaccharide*.

49. ferment lactique

Définition

Microorganisme qui, en produisant de l'acide lactique à partir des sucres, participe à la fermentation de denrées alimentaires.

Notes

On trouve des ferments lactiques notamment dans le yogourt, le kéfir, le kimchi, le fromage.



ferment lactique n. m.



bactérie lactique n. f.

Les ferments lactiques sont soit des bactéries, soit des levures. Cependant, comme il s'agit dans la majorité des cas de bactéries, les termes *ferment lactique* (en anglais, *lactic acid ferment*) et *bactérie lactique* (en anglais, *lactic acid bacterium*) sont souvent employés comme des synonymes dans l'usage.

anglais

lactic acid ferment
lactic acid bacterium
LAB

50. fermentation

Définition

Processus au cours duquel certaines matières organiques sont transformées sous l'action d'[enzymes](#) microbiennes.

Notes

La fermentation peut contribuer à la conservation de certains aliments comme le chou dans la choucroute ou les légumes dans le kimchi. Elle permet aussi la fabrication de boissons alcooliques comme la bière, par exemple.



fermentation n. f.

anglais

fermentation



51. fermentation lactique

Définition

Procédé au cours duquel les sucres présents dans les aliments sont transformés en acide lactique par l'action de bactéries lactiques.

Notes

La fermentation lactique intervient dans la préparation de produits tels que le yogourt, le kéfir et certains fromages, la sauce soya, les olives et la choucroute, notamment. Elle augmente la valeur nutritive des aliments.



fermentation lactique n. f.
lactofermentation n. f.

anglais

lactic acid fermentation
lacto-fermentation
lactofermentation

52. filtration membranaire

Définition

Procédé de filtration qui consiste à faire passer un liquide, par pression hydrostatique, à travers des membranes semi-perméables pouvant retenir des particules plus grosses que les pores de la membrane.

Notes

La filtration membranaire permet notamment de débarrasser le liquide de nombreux contaminants, comme des bactéries, des virus, des substances chimiques et des pesticides. Elle permet aussi, dans le traitement de l'eau, de retirer des sels dissous dans l'eau.

Dans l'industrie agroalimentaire, la filtration membranaire contribue à l'[innocuité des aliments](#). On peut l'utiliser par exemple pour la production de jus de fruits et de légumes, de produits laitiers, de sirop d'érable ou encore de boissons alcooliques.

Le type de membrane utilisé est choisi en fonction des particules ciblées : plus les pores des membranes sont de petite taille, plus les particules retenues sont fines.

La [microfiltration](#), l'[ultrafiltration](#), la [nanofiltration](#) et l'[osmose inverse](#) sont des types de filtration membranaire.



filtration membranaire n. f.
filtration sur membrane n. f.
filtration par membrane n. f.

On trouve également dans l'usage les termes *filtration sur membranes* et *filtration par membranes*.

anglais

membrane filtration

53. fumage

Définition

Exposition d'un aliment à la fumée de bois pour lui donner un goût particulier ou en vue de sa conservation.



Notes

Le fumage s'applique le plus souvent à une viande ou à un poisson.

On peut pratiquer le **fumage à chaud** ou le **fumage à froid**. On peut aussi enduire un aliment de fumée liquide pour lui donner un goût fumé.



fumage n. m.
fumaison n. f.
boucanage n. m.

Le terme *boucanage* est moins usité.

anglais

smoking

54. fumage à chaud

Définition

Fumage par combustion lente, à une température généralement supérieure à 80 °C.

Notes

Le fumage à chaud se fait sur une période plus courte que le **fumage à froid**.

Cette technique est souvent utilisée pour les grosses pièces de viande.



fumage à chaud n. m.
fumaison à chaud n. f.

anglais

hot smoking

55. fumage à froid

Définition

Fumage par combustion lente, à une température se situant environ entre 20 et 30 °C.

Notes

Le fumage à froid se fait sur une période plus longue que le **fumage à chaud**; il dure de quelques heures à plusieurs jours.

Cette technique est surtout utilisée pour les poissons et les petites pièces de viande.



fumage à froid n. m.
fumaison à froid n. f.

anglais

cold smoking



56. indicateur de fraîcheur

Définition

Indice de salubrité révélé par un dispositif ou par le recours aux sens.

Notes

Un exemple d'indicateur de fraîcheur par le recours aux sens humains est, dans le cas de la consommation d'une huître ouverte, le fait de la voir se rétracter en touchant son manteau. Un exemple d'indicateur de fraîcheur par un dispositif est un bouchon de boissons embouteillées qui est conçu pour changer de couleur selon la température du liquide contenu dans la bouteille.



indicateur de fraîcheur n. m.

anglais

freshness indicator

57. ingrédient bioactif

Définition

Ingrédient qui renferme des substances biologiquement actives, utilisé pour ses propriétés bénéfiques.

Notes

Un ingrédient bioactif peut être ajouté à un aliment pour aider à sa conservation. Par exemple, on attribue à l'extrait de gingembre des propriétés liées à la conservation des viandes.

Les probiotiques, les prébiotiques et les peptides sont des exemples d'ingrédients bioactifs.



ingrédient bioactif n. m.

anglais

bioactive ingredient

58. innocuité des aliments

Définition

Caractère des denrées alimentaires respectant le seuil permis et sans danger quant à la présence de contaminants, d'agents pathogènes et de substances toxiques.

Notes

Les contaminants, les agents pathogènes et les substances toxiques peuvent notamment être présents d'emblée sur ou dans les aliments, ou encore provenir de leur manipulation, de leur préparation ou de leur conservation.

L'innocuité des aliments comprend aussi l'absence d'allergènes prioritaires et de substances à déclaration obligatoire lorsque l'on soutient que la denrée en est exempte, notamment sur son emballage.

L'innocuité des aliments constitue un élément de la sécurité alimentaire.



innocuité des aliments n. f.
sécurité sanitaire des aliments n. f.
sécurité des aliments n. f.
innocuité alimentaire n. f.

En France, le terme *innocuité des aliments* est recommandé officiellement par la Commission d'enrichissement de la langue française, depuis 2007.



salubrité des aliments n. f.
salubrité alimentaire n. f.

Les termes *salubrité des aliments* et *salubrité alimentaire* font référence au présent concept sous un autre angle. En effet, ils mettent l'accent sur le fait que les aliments sont comestibles parce qu'ils sont sains et sécuritaires, tandis que le terme *innocuité des aliments* et ses synonymes mettent plutôt l'accent sur le fait que les aliments sont sans danger parce qu'ils ne sont pas toxiques ni nocifs.

anglais

food safety

59. irradiation des aliments

Définition

Exposition des aliments à des rayonnements ionisants pour prolonger leur [durée de conservation](#).

Notes

Les rayonnements ionisants peuvent, en fonction de la dose utilisée, éliminer les bactéries, les moisissures, les insectes, les levures et les virus qui réduisent la durée de conservation des aliments.

L'irradiation des aliments s'effectue au moyen de rayons gamma, de rayons X ou de faisceaux d'électrons.



irradiation des aliments n. f.
ionisation des aliments n. f. France/
Europe
irradiation des denrées alimentaires n. f.
irradiation des produits alimentaires n. f.
radiostérilisation n. f. rare
radioconservation n. f. rare

On trouve aussi parfois les termes *ionisation des denrées alimentaires* et *ionisation des produits alimentaires* pour désigner le présent concept en Europe francophone.

anglais

food irradiation
irradiation of food
irradiation of food products
food ionization
radio-sterilization rare
radio-sterilisation
radiation sterilization rare
radiation sterilisation

60. lyophilisation

Définition

[Dessiccation](#) d'une substance permettant de préserver ses propriétés, qui consiste en sa congélation rapide, suivie de sa mise sous vide, puis de la sublimation de la glace formée.



Notes

En [conservation des aliments](#), la lyophilisation garde intactes les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments traités. En effet, l'absence d'humidité peut aider à les conserver à température ambiante pendant une longue période, puisque les bactéries et les moisissures ont généralement plus de difficulté à proliférer dans un milieu sec.

En pharmacologie et en médecine, on procède à la lyophilisation de médicaments, de virus, de vaccins, de plasma, de tissus, entre autres, car ils seraient abîmés par une déshydratation traditionnelle à la chaleur.



lyophilisation n. f.
séchage à froid n. m.

anglais

freeze-drying
freeze drying
lyophilization
lyophilisation

61. lysozyme

Définition

Enzyme de la classe des hydrolases, présente notamment dans plusieurs sécrétions chez les mammifères, ayant la capacité de dégrader les parois cellulaires de certaines bactéries.

Notes

On trouve des lysozymes dans la salive et les larmes, mais aussi dans les blancs d'œufs, entre autres.

Dans l'industrie alimentaire, et plus particulièrement dans le cas des produits laitiers et du vin, les lysozymes sont utilisés comme agents de conservation en raison de leur pouvoir antibactérien.



lysozyme n. m.
muramidase n. f.

anglais

lysozyme
muramidase

62. marinage

Définition

Procédé de conservation des aliments qui consiste à macérer ceux-ci dans une marinade.



marinage n. m.

anglais

pickling



63. microfiltration

Définition

[Filtration membranaire](#) qui repose sur l'utilisation de membranes dont les pores mesurent plus de 100 nanomètres.

Notes

Dans le traitement de l'eau, la microfiltration est souvent utilisée avant la [nanofiltration](#) pour éviter d'endommager les nanofiltres.

Lorsque la microfiltration est utilisée dans le traitement des aliments, elle permet notamment de réduire le nombre de bactéries.

Il peut y avoir une légère divergence sur la taille des pores des membranes utilisées pour la microfiltration, selon les ouvrages consultés.



microfiltration n. f.
MF n. f.

Les mots composés avec le préfixe *micro-* s'écrivent sans trait d'union, sauf lorsque le mot qui suit *micro-* commence par *i*, *o* ou *u*.

anglais

microfiltration
MF

64. nanofiltration

Définition

[Filtration membranaire](#) qui repose sur l'utilisation de membranes dont les pores mesurent entre 1 et 10 nanomètres.

Notes

Dans le traitement des aliments, la nanofiltration est généralement utilisée pour la concentration de composés organiques par la déminéralisation partielle. Elle peut aussi être employée, par exemple, pour intensifier les saveurs et sucres naturels des jus de fruits et de légumes ou pour fractionner les protéines végétales lors de la production de boissons végétales.

Il peut y avoir une légère divergence sur la taille des pores des membranes utilisées pour la nanofiltration, selon les ouvrages consultés.



nanofiltration n. f.
NF n. f.

anglais

nanofiltration
NF

65. nisine

Définition

[Bactériocine](#) produite par des souches de bactéries lactiques.



Notes

La nisine est utilisée comme agent de conservation pour les produits laitiers, les jus, les produits à base de viande et de poisson, entre autres.

✓ nisine n. f.

anglais

nisin

66. oléorésine

Définition

Substance visqueuse obtenue par extraction, à l'aide de solvants, de substances organiques de végétaux.

Notes

Les oléorésines, en raison de leur action antioxydante, peuvent être utilisées comme agents de conservation.

✓ oléorésine n. f.

anglais

oleoresin

67. organogel

Définition

Préparation semi-solide composée d'une phase liquide organique contenue dans un réseau complexe.

Notes

Les organogels jouent un rôle en lien notamment avec la libération d'agents bioactifs, la structuration des lipides et la stabilisation. Ils sont considérés comme solution de remplacement à l'huile de palme.

✓ organogel n. m.

anglais

organogel

68. osmose inverse

Définition

[Filtration membranaire](#) qui consiste à soumettre un liquide à une pression supérieure à la pression osmotique dans le but de forcer son passage à travers une membrane semi-perméable dont les pores mesurent moins d'un nanomètre.



Notes

L'osmose inverse est utilisée notamment pour le dessalement de l'eau. L'eau destinée à la consommation est généralement reminéralisée, et son [potentiel hydrogène](#) peut également être ajusté.

En osmose inverse, le liquide s'écoule de la solution plus concentrée vers la solution diluée, alors qu'en osmose, il s'écoule de la solution diluée vers la solution plus concentrée.

Dans le domaine de l'alimentation, l'osmose inverse permet notamment de réduire la concentration en eau de certaines denrées alimentaires.

Il peut y avoir une légère divergence sur la taille des pores des membranes utilisées pour l'osmose inverse, selon les ouvrages consultés.



osmose inverse n. f.

OI n. f.

osmose inversée n. f. Québec/Canada

Le sigle *OI* peut être employé pour *osmose inverse* et pour *osmose inversée*.

anglais

reverse osmosis

RO

69. ozonation

Définition

Procédé de désinfection qui consiste à diffuser de l'ozone dans une substance ou dans une chambre de stockage afin de réduire les risques de contamination des aliments.

Notes

L'ozonation, grâce au pouvoir oxydant de l'ozone, élimine les microorganismes qui sont à la surface des aliments.



ozonation n. f.

anglais

ozonation

ozone treatment

70. pasteurisation

Définition

Traitement thermique qui a pour but de détruire les microorganismes ou d'en réduire le nombre, en chauffant un aliment liquide ou solide pendant un certain temps et en le refroidissant brusquement.

Notes

La pasteurisation augmente la durée de conservation de l'aliment traité tout en maintenant ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.



pasteurisation n. f.



anglais

pasteurization
pasteurisation

71. pasteurisation basse

Définition

Traitement thermique qui a pour but de réduire considérablement la quantité de microorganismes pouvant se trouver dans un liquide alimentaire, et qui consiste à chauffer celui-ci à une température entre 62,5 et 69 °C pendant une trentaine de minutes, puis à le refroidir rapidement.

Notes

La pasteurisation basse augmente la **durée de conservation** de la substance traitée, tout en maintenant la majorité de ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

La pasteurisation basse est notamment utilisée pour les produits laitiers.

Il peut y avoir une légère divergence concernant la température et la durée du procédé, selon les ouvrages consultés.



pasteurisation basse n. f.
pasteurisation lente n. f.
pasteurisation à basse température et de longue durée n. f.
LTLT n. f.
pasteurisation basse et lente n. f.

Dans les termes *pasteurisation basse* et *pasteurisation basse et lente*, l'adjectif *basse* ne se rapporte pas à proprement parler à la pasteurisation, mais plutôt à la température à laquelle celle-ci est effectuée. Il s'agit d'une hypallage, un procédé qui consiste à compléter un nom en lui associant un mot, généralement un adjectif, qui convient logiquement à un élément sous-entendu, sans qu'il soit possible pour autant de se méprendre sur le sens du terme ainsi formé.

Le sigle anglais *LTLT* (de *low temperature long time*) est acceptable en français. Son emploi est restreint au domaine spécialisé du traitement des aliments.

anglais

low temperature long time pasteurization
low temperature long time
LTLT
holder pasteurization
HoP
batch pasteurization
vat pasteurization
LTLT pasteurization

On trouve aussi les graphies avec *s* : *low temperature long time pasteurisation*, *holder pasteurisation*, *batch pasteurisation*, *vat pasteurisation*, *LTLT pasteurisation*.

72. pasteurisation haute

Définition

Traitement thermique qui a pour but de réduire considérablement la quantité de microorganismes pouvant se trouver dans un liquide alimentaire, et qui consiste à chauffer celui-ci à une température d'environ 72 °C pendant une quinzaine de secondes, puis à le refroidir rapidement.



Notes

La pasteurisation haute augmente la **durée de conservation** de la substance traitée, tout en maintenant la majorité de ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

La pasteurisation haute est notamment utilisée pour les produits laitiers, les jus et les sauces.

Il peut y avoir une légère divergence concernant la température et la durée du procédé, selon les ouvrages consultés.



pasteurisation haute n. f.
pasteurisation à haute température et de courte durée n. f.
HTST n. f.
pasteurisation haute et rapide n. f.

Dans les termes *pasteurisation haute* et *pasteurisation haute et rapide*, l'adjectif *haute* ne se rapporte pas à proprement parler à la pasteurisation, mais plutôt à la température à laquelle celle-ci est effectuée. Il s'agit d'une hypallage, un procédé qui consiste à compléter un nom en lui associant un mot, généralement un adjectif, qui convient logiquement à un élément sous-entendu, sans qu'il soit possible pour autant de se méprendre sur le sens du terme ainsi formé.

Le sigle anglais *HTST* (de *high temperature short time*) est acceptable en français. Son emploi est restreint au domaine spécialisé du traitement des aliments.

On trouve également, dans une moindre mesure, les termes *pasteurisation HTST*, *méthode HTST* et *procédé HTST* pour désigner le présent concept.

anglais

high temperature short time
pasteurization
high temperature short time
pasteurisation
high temperature short time
HTST
HTST pasteurization
HTST pasteurisation

73. potentiel hydrogène

Définition

Mesure de la concentration en ions hydrogènes dans une substance.

Notes

Le potentiel hydrogène permet d'évaluer l'acidité ou la basicité d'un milieu (d'un aliment, de l'eau ou du sol, par exemple). Il se situe sur une échelle de 0 à 14, du plus acide au plus basique, où 7 est la valeur neutre.



potentiel hydrogène n. m.
pH n. m.
potentiel d'hydrogène n. m.

anglais

potential of hydrogen
pH
power of hydrogen



74. réfrigération

Définition

Technique de [conservation des aliments](#) par le froid, à une température entre 0 et 4 °C, dans le but de les refroidir pour ralentir la prolifération de microorganismes.



réfrigération n. f.

anglais

refrigeration
chilling

75. régulateur d'acidité

Définition

[Additif alimentaire](#) permettant d'ajuster le niveau d'acidité d'un produit.

Notes

Le régulateur d'acidité contribue également à la stabilité et à la conservation du produit.

L'acide citrique est un exemple de régulateur d'acidité.



régulateur d'acidité n. m.
correcteur d'acidité n. m.

Au pluriel, on écrira : *des régulateurs d'acidité, des correcteurs d'acidité.*

anglais

acidity regulator
acidity corrector

76. remplissage aseptique

Définition

Technologie de mise en récipient d'un liquide dans un environnement totalement stérile.

Notes

Le récipient concerné peut être un baril, une bouteille, un flacon, une seringue, un tube, etc.



remplissage aseptique n. m.
remplissage stérile n. m.



embouteillage stérile n. m.
embouteillage aseptique n. m.

On parlera d'*embouteillage stérile* ou *aseptique* lorsque le récipient est une bouteille.



anglais

aseptic filling
sterile filling
aseptic bottling
sterile bottling

77. salaison

Définition

Technique de conservation qui consiste à enduire des pièces de viandes et de poissons de sel sec, ou d'ajouter du sel à une viande hachée, de manière à réduire l'[activité de l'eau](#) et, de ce fait, le développement de bactéries pathogènes.



salaison n. f.
salage n. m.

anglais

salting

78. saumurage

Définition

Procédé de conservation et/ou d'assaisonnement des aliments qui consiste à macérer ceux-ci dans une solution saline.

Notes

La solution utilisée peut comporter du sucre et des aromates.

Le saumurage peut notamment s'appliquer à la viande, au poisson, au fromage, de même qu'aux fruits et aux légumes.



saumurage n. m.

anglais

brining
pickling

79. saurissage

Définition

Procédé de conservation s'appliquant généralement au poisson, qui consiste à le fumer après l'avoir salé.

Notes

Le saurissage sert souvent à la conservation du hareng.



saurissage n. m.
saurage n. m. rare



anglais

kippering
hard smoking

80. séchage

Définition

Déshydratation effectuée à l'air, au soleil, à la chaleur ou à la fumée.

Notes

Le séchage aide à prévenir la prolifération des bactéries, des levures et de la moisissure.

En conservation des aliments, le séchage permet notamment d'augmenter la [durée de conservation](#) des fruits, des légumes, des aromates et de la viande.



séchage n. m.

anglais

drying

81. stérilisation

Définition

Procédé d'inactivation de tous les microorganismes d'un contenant ou d'un aliment, généralement à l'aide de traitements thermiques.

Notes

La stérilisation des contenants augmente la durée de conservation des aliments.



stérilisation n. f.

anglais

sterilization

82. surface autodésinfectante

Définition

Surface ou enduit de surface qui a été spécialement traité pour éliminer les microorganismes nuisibles à la santé.

Notes

Le cuivre est un exemple de matériau utilisé comme enduit de surface, puisque sa propre nature rend inactif un grand nombre de microorganismes.



surface autodésinfectante n. f.



anglais

self-disinfecting surface

83. surgélation

Définition

Technique industrielle de conservation par le froid qui consiste à exposer des aliments à une température entre -30 et -50 °C, dans le but de les congeler très rapidement pour limiter la formation de gros cristaux de glace causés par le gel, d'arrêter la prolifération de microorganismes et de réduire l'activité des [enzymes](#).

Notes

La surgélation permet de mieux conserver la saveur et l'apparence des aliments que lorsque la [congélation](#) se fait à des températures moins froides.



surgélation n. f.

anglais

quick freezing

deep-freezing

84. traitement à haute pression hydrostatique

Définition

Procédé de [conservation des aliments](#) par lequel des produits, déjà scellés dans leur emballage, sont soumis à une pression hydrostatique très élevée, dans le but d'en éliminer les bactéries ou d'en réduire la quantité.



traitement à haute pression hydrostatique n. m. On trouve aussi dans l'usage des termes formés avec le nom *procédé* : *procédé à haute pression hydrostatique* et *procédé à HPH*.

traitement à HPH n. m.

pascalisation n. f.

anglais

high pressure processing

HPP

pascalization

ultra high-pressure processing

UHP

HPP treatment

high hydrostatic pressure processing

HHP

HPP process



85. traitement à ultra-haute température

Définition

Traitement thermique qui a pour but de détruire les microorganismes et certaines spores pouvant se trouver dans un liquide alimentaire, et qui consiste à chauffer celui-ci à une température entre 138 et 158 °C pendant une à cinq secondes, puis à le refroidir brusquement.

Notes

Le traitement à ultra-haute température augmente la [durée de conservation](#) de la substance traitée, tout en maintenant la majorité de ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

Le traitement à ultra-haute température est particulièrement utilisé pour les produits laitiers.

Il peut y avoir une légère divergence concernant la température et la durée du procédé, selon les ouvrages consultés.



traitement à ultra-haute température
n. m.
stérilisation à ultra-haute température
n. f.
traitement UHT n. m.
stérilisation UHT n. f.

On trouve aussi, plus rarement, les termes *procédé à ultra-haute température* et *procédé UHT* pour désigner le présent concept.

anglais

ultra-high temperature
UHT
ultra-high temperature treatment
ultra-high temperature processing
ultra-high temperature sterilization
ultra-high temperature sterilisation
ultra heat treatment

On trouve aussi les termes formés avec l'abréviation *UHT* pour désigner le présent concept : *UHT treatment, UHT processing, UHT sterilization, UHT sterilisation.*

86. traitement par champ électrique pulsé

Définition

Opération consistant à envoyer un champ électrique pulsé sur une substance afin de perforer la membrane de certaines de ses cellules.

Notes

La perforation de la membrane cellulaire a pour effet de perméabiliser celle-ci.

Le traitement par champ électrique pulsé peut être employé dans le traitement de l'eau pour inactiver les microorganismes nuisibles et rendre l'eau potable.

Le traitement par champ électrique pulsé a plusieurs applications possibles dans le traitement des aliments, en fonction de la tension électrique utilisée : éliminer des bactéries; extraire du jus de fruits et de légumes; déshydrater des aliments; augmenter leur [durée de conservation](#). Puisque la chaleur dégagée au cours de cette opération est moindre, les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments traités sont mieux préservées qu'avec les traitements thermiques.



traitement par champ électrique pulsé
n. m.
traitement par CEP n. m.

On trouve aussi, dans l'usage, des variantes au pluriel ou au singulier, construites avec *au* plutôt que *par*, ou encore formées sans préposition : *traitement aux champs électriques pulsés*, *traitement par champs électriques pulsés*, *traitement au champ électrique pulsé*, *traitement au CEP*, *traitement CEP*.

anglais

pulsed electric field treatment
PEFT
PEF treatment
pulsed electric field processing
PEFP
PEF processing

87. ultrafiltration

Définition

Filtration membranaire qui repose sur l'utilisation de membranes dont les pores mesurent entre 10 et 100 nanomètres.

Notes

Dans le traitement des aliments, on emploie notamment l'ultrafiltration pour augmenter la concentration des protéines du lait et du lactosérum et pour la standardisation des protéines du lait qui est utilisé dans la fabrication du fromage et du yogourt, par exemple.

Il peut y avoir une légère divergence sur la taille des pores des membranes utilisées pour l'ultrafiltration, selon les ouvrages consultés.



ultrafiltration n. f.
UF n. f.

Les mots composés avec le préfixe *ultra-* s'écrivent sans trait d'union, sauf quand le mot qui suit *ultra-* commence par *i* ou *u*.

anglais

ultrafiltration
UF

88. ultrapasteurisation

Définition

Traitement thermique qui a pour but de détruire les microorganismes et certaines spores pouvant se trouver dans un liquide alimentaire, et qui consiste à chauffer celui-ci à une température entre 125 et 138 °C pendant 2 à 4 secondes, puis à le refroidir rapidement.

Notes

L'ultrapasteurisation augmente la **durée de conservation** de la substance traitée, tout en maintenant la majorité de ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

L'ultrapasteurisation est particulièrement utilisée pour les produits laitiers.

Il peut y avoir une légère divergence concernant la température et la durée du procédé, selon les ouvrages consultés.



ultrapasteurisation n. f.

Les éléments des mots composés avec *ultra-* sont généralement soudés, bien que la graphie *ultra-pasteurisation* soit également en usage.

anglais

ultra-pasteurization

UP

ultra-pasteurisation

extended shelf life treatment

ESL treatment

ESL, dans *ESL treatment*, est l'abréviation de *extended shelf life*.

89. upérisation

Définition

Traitement thermique qui a pour but de détruire les microorganismes et certaines spores pouvant se trouver dans un liquide alimentaire, et qui consiste à injecter de la vapeur d'eau dans celui-ci pour le chauffer à une température d'environ 150 °C, puis à le refroidir rapidement sous vide.

Notes

L'upérisation augmente la [durée de conservation](#) de la substance traitée, tout en maintenant la majorité de ses propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

L'upérisation est particulièrement utilisée pour les produits laitiers.

Il peut y avoir une légère divergence concernant la température et la durée du procédé, selon les ouvrages consultés.



upérisation n. f.

anglais

uperization

uperisation



DES DENRÉES BIEN GARDÉES : VOCABULAIRE DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS



Pour accéder à l'ensemble des vocabulaires de l'Office québécois de la langue française :
oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/index_lexvoc.html.

Pour connaître les outils et les services linguistiques de l'Office :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca/a-propos-de-la-vitrine-linguistique/offre-de-services-linguistiques.

Pour consulter les ressources de la Vitrine linguistique :
vitrinelinguistique.oqlf.gouv.qc.ca.

Pour visiter le site de l'Office :
oqlf.gouv.qc.ca/accueil.aspx.

Abonnez-vous à nos infolettres



© Office québécois de la langue française, 2025

Office québécois
de la langue
française

Québec 