



Apprenez-en plus sur le froid !

Informations tirées de : *La chaîne du froid, 60 clés pour comprendre*

LE FROID

1

Pour une décongélation saine, il faut soit qu'elle soit rapide (au micro-ondes, en évitant cependant de cuire le produit), soit qu'elle s'effectue à 4 °C au réfrigérateur (plus lent mais en conditions plus sûres).

2

Le suremballage des produits alimentaires (par exemple le carton autour des yaourts) ralentit leur refroidissement et est porteur de microorganismes récupérés tout au long du circuit logistique.

3

Parmi les produits surgelés, ce sont les plats préparés qui ont été les plus plebiscités par les consommateurs français en 2015.

4

La surgélation (refroidissement rapide) est l'un des meilleurs procédés pour conserver les atouts nutritionnels des produits alimentaires, car elle fige l'essentiel des nutriments et vitamines contenus dans les aliments.

5

La température moyenne dans les réfrigérateurs serait de 6,2 °C en France. Pour conserver les produits dans de bonnes conditions d'hygiène, la zone la plus froide doit être située entre 0 et 4 °C.