



Les techniques de séchage dans l'industrie alimentaire : applications et innovations

Le séchage est une technique essentielle de conservation et de transformation des aliments. Ce processus permet d'éliminer l'eau, ce qui réduit la croissance microbienne, prolonge la durée de conservation et modifie la texture et le goût.

 par **ANASS ZEROUAL**

Procédés, impacts et perspectives futures dans le génie alimentaire

1

Séchage par air chaud

Technique simple et économique. Utilisée pour les fruits, légumes, céréales.

2

Lyophilisation

Congélation suivie d'une sublimation de l'eau. Idéal pour les produits sensibles à la chaleur.

3

Séchage par micro-ondes

Technique rapide et efficace. Permet de conserver la qualité nutritionnelle des aliments.

4

Séchage par infrarouge

Utilisé pour sécher les fruits et légumes, permettant de conserver leur couleur et leur saveur.

