

»Différence entre déshydratation et lyophilization«

»Différence entre la déshydratation et la lyophilization.«

Souvent, lorsque l'offre dépasse la demande, les produits agricoles inondent le marché et beaucoup d'entre eux se gâtent, mais il est possible de les sécher et de les conserver.

Le séchage peut se faire par déshydratation ou par lyophilisation. La déshydratation existe depuis très longtemps et consiste à utiliser un ventilateur chauffé ou le soleil pour sécher les aliments. La chaleur utilisée pour la déshydratation entraîne la perte d'environ la moitié des nutriments et modifie également la texture et l'aspect de l'aliment.

Aliments lyophilisés

La lyophilization est beaucoup plus complexe et nécessite un équipement spécial. Les aliments sont refroidis à une température très basse d'environ -40 degrés jusqu'à ce qu'ils soient congelés. Un vide est créé autour de l'aliment et une augmentation lente de la température transforme l'eau contenue dans l'aliment en gaz.

Lors de la lyophilisation, les aliments ne rétrécissent pas, ne deviennent pas durs et conservent la quasi-totalité de leur contenu nutritionnel.

Les aliments lyophilisés se réhydratent facilement, ont un aspect et un goût plus proches de ceux qu'ils avaient avant d'être transformés.

Conseils pour la lyophilisation

Un lyophilisateur peut fonctionner pendant 12 à 48 heures et, pendant ce temps, il peut être assourdissant. Choisissez un endroit où le bruit ne vous dérange pas.

Veillez à ce que le lyophilisateur repose sur un support, congelez des produits similaires et coupez-les en petits morceaux.

Comprenez comment utiliser le lyophilisateur avant de l'utiliser. Pour ce faire, lisez le manuel d'utilisation ou utilisez les informations disponibles sur Internet.