

La conservation des aliments par ionisation

La **conservation par ionisation** (aussi appelée radiation ionisante, irradiation des aliments ou radio-conservation) est une technique de conservation qui consiste à exposer des aliments à l'action directe de rayonnements ionisants de haute énergie afin de réduire le nombre de micro-organismes qu'ils contiennent et de limiter le risque de contamination par d'autres micro-organismes pathogènes.

Ce traitement est également un moyen d'empêcher la reproduction d'insectes et d'inhiber le pouvoir germinatif de certains aliments comme les tubercules, les graines ainsi que les bulbes. Il se prête bien aux aliments à l'état solide pour lesquels on ne dispose pratiquement pas d'autres procédés.

Considéré comme moins nocive que d'autres modes de conservation industriels, cette technologie permet de contourner – au moins en partie – l'usage de produits chimiques (pesticides, conservateurs). Elle est plus souple d'utilisation que la surgélation et peut être appliquée à quasiment tous types de produits, à l'inverse des traitements par la chaleur.

L'ionisation des aliments est une activité très encadrée au plan législatif, et harmonisée au plan européen. Dans le monde plus de 60 pays autorisent ce type de traitement, dont 7 dans l'Union Européenne.



Plateforme d'ionisation de pommes

© Maelys Izzo / Make me healthy

Pour en savoir plus :



lien vers la fiche argumentaire

https://www.energethique.com/file/ARCEA/Argumentaire/Fiche_CA_02_Conservation_aliments_par_ionisation.pdf