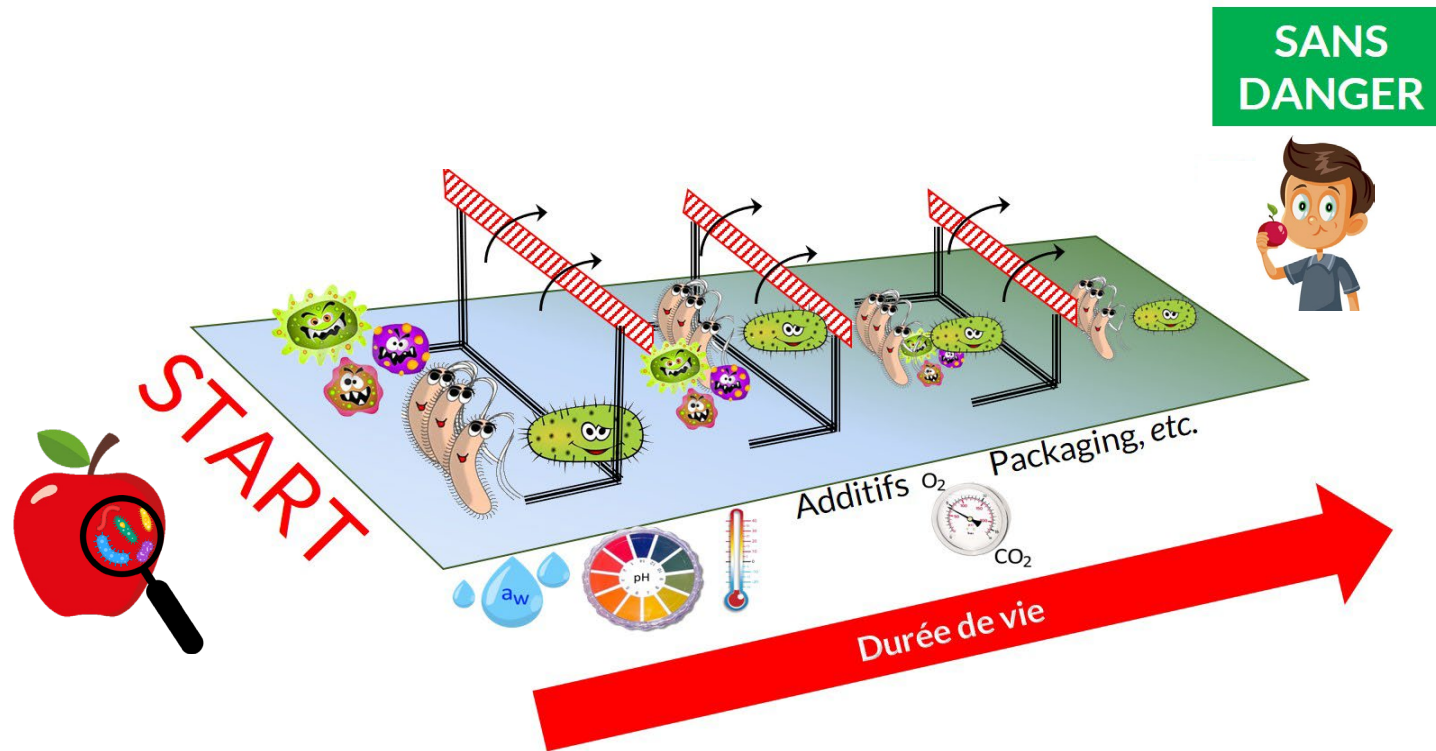


# On peut limiter le développement bactérien dans les aliments grâce aux **technologies barrières** :



Les micro-organismes peuvent être détruits par des traitements thermiques comme l'appertisation (processus de mise en conserve) ou par des traitements chimiques comme la désinfection de légumes.

La croissance des micro-organismes peut être ralentie par l'ajout d'additifs, une acidification du produit, sa déshydratation, sa conservation à température basse ou dans une atmosphère de gaz contrôlée, etc.

Toutes ces techniques sont appelées « technologies barrière ».