



08/10/2009

- **Maître de stage : Aurore FAURE**  
e-mail : faure@ctifl.fr

### THEME

#### Désinfection des fruits et légumes frais préparés

- **But :**

L'évolution des modes de consommation (plus de temps pour les loisirs, moins pour la préparation des repas, la restauration hors foyer) amène les intervenants de la filière fruits et légumes frais à proposer à la clientèle des produits de plus en plus élaborés.

Le degré d'élaboration induit le risque microbiologique : plus l'intégrité du produit est touchée plus le risque microbiologique est élevé.

L'étape préliminaire à toute préparation est la désinfection du produit. Les opérateurs français utilisent l'hypochlorite de sodium qui bénéficie d'une autorisation jusqu'au 31 décembre 2014.

Une étude bibliographique sur les autres techniques utilisées a été réalisée afin de faire un point sur la situation.

Il convient maintenant de mettre en œuvre les premiers essais comparatifs entre les différentes méthodes recensées.

- **Période** : 6 mois, février/mars – septembre/octobre
- **Niveau** : formation ingénieur agro-alimentaire (IAAL, ESMISAB, ENITIA...), formation universitaire (DESS, master,...)
- **Lieu** : Prigonrieux (Dordogne), à 6 km de Bergerac et 90 km de Bordeaux
- **Indemnité** : Indemnité forfaitaire révisable au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année (398 € au 1<sup>er</sup> janvier 2009)