

Dossier 12

Les qualités organoleptiques, les altérations des aliments, les mesures de contrôle

Les qualités organoleptiques des aliments

- Ce sont les propriétés d'un aliment en termes d'aspect, de couleur, d'odeur, de goût, de consistance et perçues par les organes des sens (vue, odorat, goût, ouïe et toucher).
- En effet, le repas stimule les organes des cinq sens à travers les couleurs, les odeurs, les saveurs, les perceptions auditives et les textures des aliments et des plats proposés.
- Les récepteurs sensoriels tels que les yeux, le nez, la langue, les oreilles, la peau, évoluent avec l'âge de la personne.
- De même, la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe et le toucher se modifient avec l'âge et peuvent conduire à une perte d'appétit, voire à une dénutrition.
- Pour l'éviter, les agents doivent veiller à la qualité et à la conformité des denrées distribuées aux résidents en effectuant différents contrôles : contrôles visuel et olfactif, vérification des dates limites de consommation (DLC/DDM), relevé des températures des appareils de distribution et des préparations chaudes et froides.

Les altérations des aliments

- Les modifications des propriétés organoleptiques et physico-chimiques d'un aliment peuvent être d'origine microbiologique (moisissure des fruits par exemple), physique (flétrissement des légumes par exemple) ou chimique (brunissement de la banane ou rancissement du beurre par exemple).
- Ces altérations rendent l'aliment impropre à la consommation. Il doit donc être jeté.
- La préservation des qualités organoleptiques des aliments passe par le respect des températures de conservation.
- Les préparations chaudes (hachis parmentier, soupe de légumes) doivent être conservées à une température supérieure à + 63 °C.
- Les préparations froides (salade de crudités, yaourts) doivent être conservées en chambre froide entre 0 °C et + 4 °C.
- Les denrées non périssables et emballées (biscuits secs) peuvent être conservées à température ambiante.