

conserves-maison.com

Un forum de discussion privé au sujet de la mise en conserve domestique et autres

méthode de conservation des aliments.



☰ Accès rapide ? FAQ

🔔 Notifications 💬 Messages privés  pdocquier ▼

🏠 Accueil < Index du forum < Bienvenue sur le Forum des Conserve Maison

< Les Premiers Pas Vers la Mise en Conserve Maison

stérilisation vapeur avec autoclave (plus rapide que l'eau bouillante)

Répondre ↩



Dans ce sujet...



2 messages • Page 1 sur 1

stérilisation vapeur avec autoclave (plus rapide que l'eau bouillante)

📄 par **pdocquier** » jeu. 12 juin 2025 15:49

Stérilisation à la vapeur avec autoclave (comme au Vittorio)

autoclave couvert (Enclenché) sans aucune pesée, avec même niveau d'eau que le Vittorio et pots surélevés

Les sceptiques seront confondus du du du. Hier il a été question de faire de la stérilisation à la vapeur avec un autoclave, avec le couvercle sans pesée et le même niveau d'eau que le Vittorio. La procédure sera expliquée plus bas. Pour le moment on va parler de chiffres. Les bactéries non sporulantes (Campylobacter, salmonelle, Yersinia enterocolitica et Y. pseudotuberculosis, Escherichia coli (EHEC)) sont détruites à une température supérieure à 70 degrés Celsius. Les durées de stérilisation sont exactement les mêmes. Stérilisation à l'eau bouillante, température maximale dans le pot: 90,71 Celsius. Stérilisation à la vapeur, température maximale dans le pot: 93,36 Celsius. A l'eau bouillante, la température dans le pot a été pendant 41 minutes consécutives à 70 degrés et plus. A la vapeur, la température à l'intérieur du pot a été pendant 39 minutes consécutives à 70 degrés et plus. Voilà pour les septiques. Les températures dans les pots ont été prise avec un "Data Logger" HiTemp140-1 de MADGETECH. C'est le top de la technologie pour vérifier la température à l'intérieur des pots. VOILÀ.

Procédures:

Mettre une grille dans le fond de l'autoclave

Prendre 5 petits pots de 125 ml ou plus pour la stabilité, les remplir d'eau et les mettre dans le fond de l'autoclave. Ne pas mettre les couvercle sur les pots. Ce n'est pas nécessaire

Mettre de l'eau dans l'autoclave jusqu'à la hauteur des petits pots. Ce donne environ 2 pouces d'eau (maximum de 45 minutes) si plus long, il faut mettre des pots de 250 ml et plus d'eau

Mettre une grille sur les petits pots Déposer vos pots à stériliser sur la grille Déposer le couvercle sur l'autoclave sans mettre de pesée



pdocquier

Membres à vie

Membre à vie

Messages : 173

Enregistré le : mar. 3 juin 2025 10:57

Localisation : Saint Louis de Gonzague

Contact :



Résumé visuel

Ouvrir le feu à maximum pour avoir une ébullition. Calculer le temps de stérilisation après 10 minutes de ventilation.

Baisser le feu pour que ça bouillonne doucement.

par Suzy Faucher B.A.A , M.Sc.

NB: même temps de stérilisation que le bain d'eau bouillante

Cet article est une propriété intellectuelle dont les droits d'auteur sont protégés par la loi. Toute utilisation a dessein lucratif est interdite et pourrait entraîner des poursuites légales

Au plaisir de communiquer avec vous

Pierre

Re: stérilisation vapeur avec autoclave (plus rapide que l'eau bouillante)

par **BZH29** » ven. 13 juin 2025 04:15

Je savais que le USDA avait testé la méthode et décrété qu'elle était sécuritaire, mais je n'avais pas vu les chiffre, merci!

C'est ce que j'utilise désormais, particulièrement pour les fruits de saison qui tolèrent bien le traitement, pour faire mes confitures tranquillement à l'année.



BZH29

Membres à vie

Membre à vie

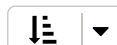
Messages : 160

Enregistré le : mar. 3 juin 2025 13:15

Localisation : Brest France

Contact :

Répondre



2 messages • Page 1 sur 1

< Retourner vers « Les Premiers Pas Vers la Mise en Conserve Maison »

Aller à

QUI EST EN LIGNE

Utilisateurs parcourant ce forum : pdocquier et 0 invité

Accueil < **Index du forum**

Membres Supprimer les cookies Heures au format UTC-04:00

Nous contacter L'équipe du forum

Développé par [phpBB®](#) Forum Software © phpBB Limited

Traduit par [phpBB-fr.com](#)

[Confidentialité](#) | [Conditions](#)