

01 Les matières premières

1.8 Le beurre et les autres matières grasses

Au contact de l'air, le beurre tend rapidement à rancir. De plus, une conservation inadéquate provoque des contaminations. La contamination peut être provoquée par l'air, des insectes, des rongeurs ou la poussière. Les germes peuvent décomposer des matières grasses et provoquer une oxydation et un rancissement ultérieurs. Des altérations du goût ou de l'odeur impliquant le risque d'une oxydation ultérieure des matières grasses sont possibles.

DÉMARCHE À SUIVRE

- en cas de température ambiante, ne pas conserver le beurre/les matières grasses sans conditionnement protecteur ;
- bien refermer les conditionnements après utilisation ;
- ne pas conserver le beurre/les matières grasses à proximité de poissons et d'épices ou autres aromates ;
- conserver le beurre/les matières grasses dans leur conditionnement d'origine et si possible au frais.

Les autres matières grasses :

- les graisses végétales (margarine), les huiles, les huiles de friture qui se décomposent à température élevée ; il importe dès lors de les renouveler régulièrement ;
- le saindoux, le suif.