

HOT TOPIC

Processus de cuisson et alimentation industrielle pour animaux de compagnie



En bref

Divers processus de cuisson sont utilisés dans la préparation des alimentations industrielles pour animaux de compagnie afin d'obtenir des produits très nutritifs et appétents. Les méthodes utilisées sont déterminées par la forme finale (p. ex., un aliment sec ou humide), la texture et les propriétés visuelles souhaitées, ainsi que l'emballage. Les types d'aliments pour animaux de compagnie les plus courants sont les croquettes sèches extrudées et les aliments humides en conserve.

L'institut Purina vous apporte des faits scientifiques pour vous permettre d'alimenter vos conversations sur la nutrition.

let's
takeback
the conversation.

Pour en savoir plus sur le pouvoir de la nutrition, rendez-vous sur

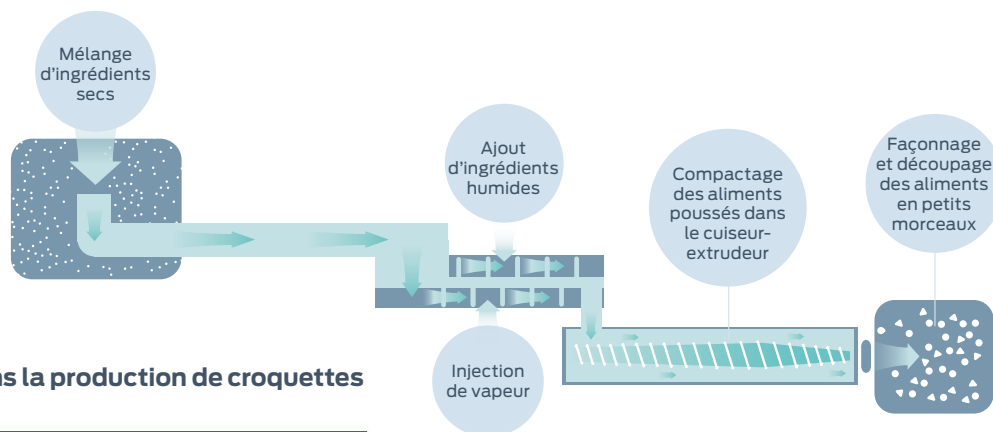
PurinaInstitute.com

Comment les croquettes extrudées sont-elles élaborées ?

En fonction des recettes, les ingrédients secs sont généralement broyés et mélangés avant l'ajout des ingrédients « humides » (viandes, liquides et matières grasses). Le mélange entre ensuite dans une machine appelée cuiseur-extrudeur, où il subit un processus de cuisson relativement rapide utilisant la vapeur, la pression et la chaleur. Le mélange est compacté sous pression lorsqu'il se déplace dans le cuiseur-extrudeur. En sortant du cuiseur-extrudeur, il passe par une matrice, qui crée la ou les forme(s) des aliments, et ceux-ci sont ensuite coupés en morceaux de la taille des croquettes. Une fois la pression d'air atteinte, les croquettes se dilatent, elles sont séchées, enrobées, refroidies et emballées. Généralement, les croquettes extrudées sèches contiennent moins de 12 % d'humidité, ce qui contribue à préserver les aliments.

L'EXTRUSION INFLUE SUR LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES DES CROQUETTES :

- Taille
- Forme
- Couleur
- Uniformité
- Texture



Étapes types dans la production de croquettes extrudées

Comment sont créés les aliments humides pour animaux de compagnie ?

Les ingrédients sont broyés, mélangés et précuits avant que la sauce ou la gelée, faisant partie de la recette, soit ajoutée. Le mélange est ensuite conditionné, par exemple, dans une conserve, un sachet ou une barquette, fermé par un joint hermétique avant d'entrer dans une machine connue sous le nom d'autoclave. Les autoclaves industriels sont essentiellement des autocuisers surdimensionnés qui permettent de stériliser les aliments, les empêchant de se détériorer avant que leur emballage soit ouvert. Lors de la fabrication d'aliments humides pour animaux de compagnie, le produit final peut être transformé en une variété de formes et de textures allant de simples boulettes ou pâtés, de morceaux avec ou sans sauce ou gelée, à d'autres produits de plus grande « inspiration culinaire ».



Comment le processus de cuisson affecte-t-il les nutriments des aliments pour animaux de compagnie ?

Les scientifiques de l'alimentation de Purina et d'autres experts en processus de fabrication (par exemple, les ingénieurs experts en technologie de cuisson-extrusion) apportent une contribution essentielle lors de la formulation des recettes. Ils comprennent comment le processus de cuisson affecte les ingrédients et les nutriments d'une recette donnée, et ils en tiennent compte lors de l'élaboration afin de s'assurer que le produit fini contient tous les nutriments en termes d'équilibre et de quantités optimales.

Lorsqu'il est correctement contrôlé, le processus de cuisson peut réellement améliorer la valeur nutritionnelle des aliments, par exemple, améliorer la digestibilité des protéines et de l'amidon.¹ Bien que certains nutriments, par exemple les vitamines hydrosolubles, puissent être partiellement décomposés pendant la cuisson, ce processus est très bien régulé et compensé dans la recette originale. Toutes les recettes d'aliments pour animaux de compagnie de Purina sont formulées de sorte que les taux de nutriments figurant sur l'étiquette soient présents dans les aliments jusqu'à la date de durabilité minimale.

Bienfaits supplémentaires des processus de cuisson utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux de compagnie

- Une cuisson soigneusement contrôlée peut **rehausser à la fois le saveur et l'arôme** en induisant une réaction de Maillard (semblable à la cuisson de nos aliments lorsque nous les « dorons » pour qu'ils acquièrent leur saveur distinctive, p. ex., les steaks poêlés).² Les différents saveurs et les divers arômes sont obtenus à partir des réactions des ingrédients avec les acides aminés essentiels.
- Les processus de cuisson contribuent également à **garantir la sécurité et la qualité** des aliments. En outre :
 - Tous les ingrédients de chaque formule répondent aux normes rigoureuses de sécurité et de qualité de Purina et respectent ou dépassent les besoins nutritionnels des chiens et des chats.
 - De l'arrivée à l'usine, en passant par la fabrication et jusqu'à ce que les aliments sortent de l'usine, de multiples contrôles de sécurité et de qualité sont réalisés sur chaque lot d'aliments.

Plus de 65 000 contrôles qualité sont effectués chaque jour dans les usines Purina dans le monde entier

- Les spécialistes du conditionnement conçoivent des emballages garantissant la fraîcheur des aliments et le maintien de leur teneur en nutriments pendant toute la durée de conservation (généralement 12 à 18 mois pour les aliments secs ; 24 mois à compter de la date de fabrication pour les aliments en conserve).

Les aliments pour animaux de compagnie de Purina respectent ou dépassent les normes les plus strictes de l'industrie en matière de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie. Tous les aliments sont formulés de sorte que le produit fini apporte tous les nutriments essentiels en termes d'équilibre et de quantités optimales. Ainsi, nous nous assurons de répondre aux besoins spéciaux d'un animal de compagnie ou aux exigences de son stade de vie.

Références

1. Carmody, R. N., & Wrangham, R. W. (2009). The energetic significance of cooking. *Evolutionary Anthropology*, 57(4), 379-391.

2. Cerny, C. (2007). The aroma side of the Maillard reaction. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1126, 66-71. doi: 10.1196/annals.1433.011