

**Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires**

**Sous chapitre 2.4.6**

**Les pâtes**





# LES PATES ALIMENTAIRES

### DEFINITION:

➤ Les pâtes alimentaires industrielles sont des produits prêts à l'emploi, obtenues par pétrissage à partir de semoule de blé dur additionnée d'eau et soumises à des traitements physiques tels que tréfilage, laminage, estampage et séchage.

## FABRICATION

OPERATION	PATES FRAICHES	PATES INDUSTRIELLES
PETRISSAGE	Farine de blé tendre + œufs (huile facultative) Taux d'humidité toléré : 12 %.	Semoule de blé dur + eau ou œufs appellation : pâtes aux œufs.
FACONNAGE	Au laminoir, taillage au couteau ou roulette. ou Avec appareil malaxeur + filière.	Au laminoir, ex : nouilles, ravioli, lasagnes.  Par tréfilage, ex : spaghetti.
SECHAGE	Utilisation directe sans séchage. ou Séchage naturel.	Par ventilation artificielle.

## Principales variétés

**LONGUES**  
*Spaghetti, lasagnes, tagliatelles, macaronis, etc.*

**COURTES**  
*Nouilles, coquillettes, papillons, coudes, vermicelle, etc.*

**FARCIES**  
*Cannelloni, ravioli, ravioles, etc.*

## LES PATES FRAICHES

### DEFINITION:

➤ Les pâtes fraîches sont fabriquées à partir de blé tendre (farine ordinaire), auxquelles on incorpore des œufs.

**NOTA:** Les pâtes peuvent être colorées en ajoutant lors de leur fabrication:

- Purée d'épinards ou fines herbes hachées.
- Purée de tomate concentrée.
- Encre de seiche.
- Jus de betterave rouge.
- Curry, safran.

