



Comment déterminer le rendement de ses produits ?

1 Objectif

Le calcul du rendement sert à prendre en compte l'**impact des procédés** de fabrication. Cela nécessite notamment :

- D'identifier les **opérations unitaires** pouvant **modifier** les **quantités** de nutriments (il s'agit souvent d'une cuisson) ;
- De **quantifier** les impacts ;

2 Détermination du rendement

- Le calcul du rendement peut être réalisé à l'aide de l'équation suivante :

$$RP = \frac{\text{Poids après cuisson}}{\text{Poids avant cuisson}}$$

- Ce calcul traduit le **changement de poids** qu'un ingrédient ou aliment cru peut subir au cours de sa transformation. Il doit être pris en compte pour calculer le taux de nutriments restant dans un ingrédient ou aliment après modification de son poids.



- **Remarques : Un rendement > 1 = gain en eau** (Ex : cuisson des pâtes)
Un rendement < 1 = perte en eau (Ex : cuisson d'un pâté)