

localités installent peu à peu l'équipement nécessaire, et les difficultés de livrer à ces derniers de petites quantités disparaissent graduellement. Le choix des aliments congelés augmente sans cesse également.

Un autre aspect de l'industrie des aliments congelés qui touche indirectement le consommateur est l'extension qu'elle a prise dans le stockage des denrées servant plus tard à la fabrication. Par exemple, pour la fabrication des confitures de fraises et de framboises, l'utilisation de fruits conservés dans l'anhydride sulfureux, n'est plus autorisée. Ce procédé chimique de conservation est très souvent remplacé par la congélation. Dans la fabrication des soupes, les légumes congelés ont complètement remplacé les légumes saumurés. La production de fruits et de légumes congelés destinés à tous usages, plus les importations, s'est élevée à 20,000 tonnes, soit sept fois le volume de dix ans auparavant.

Des améliorations constantes sont apportées au procédé de conservation déjà ancien de la mise en boîtes. L'intervalle entre la récolte et la conservation est sans cesse réduit par des méthodes et des moyens mécaniques nouveaux, grâce auxquels la saveur est gardée et le produit fini se présente mieux. La mise en conserve du maïs par le vide est caractéristique; ce procédé est plus rapide et plus chaud, de sorte que le produit est plus savoureux et d'une plus belle apparence. La pasteurisation éclair à haute température du jus de tomate en rehausse la saveur et en préserve la qualité.

Les conserveries d'aliments pour bébés se sont beaucoup étendues, et offrent maintenant une grande variété de produits. La production de 1954, de 26,462 tonnes d'aliments en conserve pour bébés, représente près de six fois la production d'il y a dix ans. Une autre branche intéressante de la conserverie est la production accrue de nourriture en boîte pour animaux d'agrément. La fabrication de nourriture en boîte pour chats et chiens s'est élevée en 1954 à 42,881 tonnes, contre 59 tonnes dix ans auparavant.

La déshydratation, très répandue pendant la guerre pour réduire le volume des aliments destinés aux forces armées, n'est plus autant utilisée pour la conservation des fruits et légumes. Les oignons, habituellement sous forme de poudre, et les pommes, sont les deux seules denrées déshydratées de quelque importance aujourd'hui, quoique les soupes déshydratées demeurent relativement populaires. On a recours à la déshydratation et à la congélation combinées dans le traitement de jus de citron vendu sous forme de concentré congelé. Le jus de tomate concentré mais non congelé est aussi un produit nouveau sur le marché canadien.

#### CONSOMMATION D'ALIMENTS

En examinant les niveaux de la consommation alimentaire, à mesure que les méthodes de commercialisation se sont améliorées, il faut tenir compte des tendances à consommer différentes sortes d'aliments. Les plus périssables et ceux qui sont appelés "protecteurs" fournissent protéines et vitamines au corps humain. Les aliments de gros volume et les amidons sont nécessaires à un bon régime; ils sont meilleur marché. Un meilleur régime alimentaire, assuré par un revenu suffisant et régulier et des méthodes de production et de commercialisation plus efficaces, renfermera plus de viandes, de fruits et de légumes, ainsi que quelques produits laitiers; la consommation, par habitant, de céréales, pommes de terre et sucre tendra à diminuer. Les moyennes nationales de consommation par habitant depuis 1950 indiquent une avance pour la viande, les fruits, la volaille et les œufs. La consommation de céréales a diminué d'année en année et des baisses irrégulières ont marqué également les pommes de terre, le sucre et les sirops. Par contre, la consommation du lait et du fromage a augmenté légèrement.