

Schéma de principe

Le procédé traditionnel de production de jus de pommes clarifié nécessitait l'emploi d'agents de collage (gélatine, bentonite), avec de longues durées de décantation (24 à 48 h) parfois non maîtrisables, et d'adjuvants de filtration (Kieselguhr). Aujourd'hui toutes les unités ont adopté la filtration tangentielle (microfiltration ou ultrafiltration) pour clarifier le jus de pommes.

Réglementation

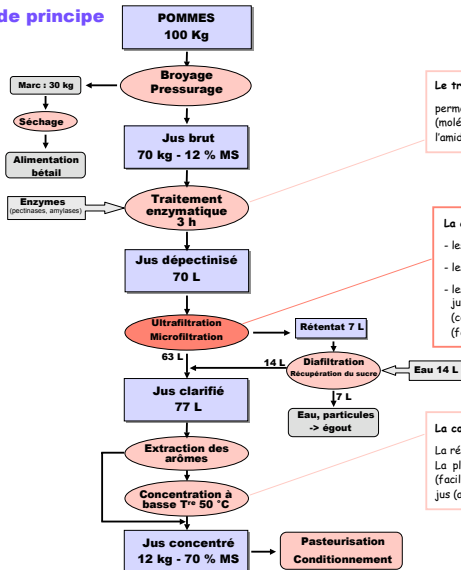
Le jus de fruits est défini par décret du 23/11/78, comme étant soit le produit de la pression du fruit par procédé mécanique, soit la reconstitution du jus à partir de concentré par addition d'un même volume d'eau que celui évaporé lors de la concentration et réincorporation des arômes éventuellement récupérés lors de la concentration.

• Le terme « pur » est réservé aux jus qui ne proviennent pas de concentrés

• Le terme « frais » est réservé aux jus de fruits purs qui n'ont subi aucun traitement après leur extraction.

Avantages du procédé de filtration tangentielle

- réduction du temps de traitement
- suppression des adjuvants de collage et filtration
- meilleure maîtrise de la qualité



Le traitement enzymatique

permet d'hydrolyser (couper) les pectines (molécules responsables de la gélification) et l'amidon (surtout présent en début de campagne).

La clarification est nécessaire pour éliminer :

- les particules grossières
- les colloïdes en suspension
- les molécules responsables de la turbidité des jus : polysaccharides, protéines, tannins (composés phénoliques), cations polyvalents (fer, cuivre, aluminium, calcium) et les lipides.

La concentration

La récolte des pommes est saisonnière (oct-déc). La plupart des unités produisent du concentré (facilité de stockage) qui est reconditionné en jus (apport d'eau) tout au long de l'année