

Procédure de contrôles et de suivi de la dépectinisation.

Les pectinases sont des enzymes qui solubilisent les pectines contenues dans un liquide. Les pectines précipitent en présence d'alcool absolu.

1: Matériel nécessaire. Photo N°1.

- Portoir à tubes à essai.
- Tubes à essai propres et secs.
- Echantillon de jus à tester.
- Alcool éthylique à 96%,
- 2 pipettes graduées de 10 mL,
- 2 propipettes adaptées aux pipettes de 10 mL.

2 : Réalisation du test.

- Noter les temps T0, T30, T60, T90 sur 4 tubes.
- Prélever un peu de jus à tester dans un erlen propre et sec. Photo N°2.
- Dans un tube à essai introduire 5 mL de jus à tester.
- Ajouter 5 mL d'alcool éthylique à 96%.
- Agiter le tube.
- Observer l'apparition éventuelle d'un précipité de pectine, test trouble (résultat positif). Photo N°3.
- Compléter la fiche de suivi de dépectinisation.
- Recommencer les opérations ci-dessus toutes les 30 minutes jusqu'à l'obtention d'un test limpide. Photo N°4.
- L'obtention d'un test limpide (résultat négatif), indique qu'il n'y a plus de pectines insolubles dans le jus, il peut alors être filtré.

Photo N°1



Photo N°2



Photo N°3

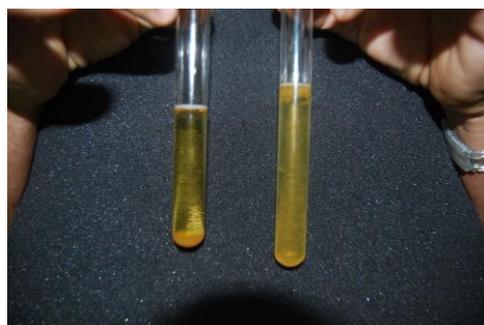


Photo N°4



Fiche de suivi de dépectinisation d'un jus de fruits.

Opérateur de fabrication :

.....
.....

Numéro de lot de la fabrication :

.....

Tube N°	Durée de l'enzymage	Aspect du tube	Test lipide (-) ou trouble (+)	Poursuite de l'enzymage oui ou non
T0	0			
T30	30 minutes			
T60	60 minutes			
T90	90 minutes			
T120	2 heures			
T150				

Conclusion :

Durée totale de l'enzymation :

Date du test :

.....

Signature des opérateurs de fabrication :

.....