

PROCEDURE DE FABRICATION DE JUS DE FRUITS FRAIS

OBJECTIFS :

- Réaliser une étape de broyage
- Réaliser extraction par pression.
- Définir le brunissement enzymatique.
- Caractériser un produit alimentaire

On veut préparer environ 5 litres de jus de fruits frais.
Les fruits utilisés seront définis en début de fabrication.

1- Formulation en pourcentage :

Produits	Quantité
Fruits	100%
Conditionnement :	Bouteilles en verre de 1L ou 0,75 L

- Faire le calcul de la masse de fruits minimum à peser sachant que le rendement moyen de la fabrication d'un jus de fruits est voisin de 50 L de jus / 100 Kg de fruits frais.

2- Protocole de fabrication :

- Peser les fruits.
- Laver les fruits manuellement à l'eau. La laveuse industrielle est surdimensionnée pour la quantité demandée.
- Dans le cas des ananas, les étêter (enlever la tête), puis les couper grossièrement en 4 morceaux.
- Broyer les fruits au broyeur à couteaux GM selon **AQPrMa 54**.
- Extraire le jus de la pulpe obtenue à la presse à paquet selon **AQPrMa 52**.
- Récupérer le jus dans des bouteilles en verre à l'aide d'un entonnoir.
- Boucher ou capsuler les bouteilles selon le modèle choisi.
- Refroidir les bouteilles dans la cellule de refroidissement (**AQPrMa 21**) pendant 15 minutes sur réglage « congélation »
- Étiqueter.
- Stocker à 4°C
- Effectuer les contrôles sur le produit fini.

3- Contrôles produit fini :

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
 - o Mesure de la viscosité **AQPrPF 04**.
 - o Mesure du pH **AQPrPF 06**.
 - o Mesure de la densité **AQPrPF 11**.
 - o Mesure du taux de sucre à l'aide du réfractomètre selon **AQPrMa 29**
 - o Analyse sensorielle d'un jus **AQPrPF 20**.

4. Compte-rendu

1. Remplir le dossier de fabrication.
2. Expliquer le brunissement enzymatique
3. Expliquer l'intérêt de procéder à un refroidissement rapide.
4. Ce produit a une durée de conservation de 24 heures à 4°C. Justifier ce délai par la nature du produit.
5. Indiquer un procédé qui permettrait de conserver plus longtemps le produit, en indiquant ses inconvénients.

**FICHE D'ÉVALUATION
FABRICATION DE JUS DE POMMES FRAIS**

NOMS, PRENOMS :

DATE :

PENALITES	Hygiène, sécurité, utilisation des locaux	-6
	Utilisation encre effaçable, correcteur, crayon mine	-2
	Rature non visée, cases vides non rayées	-2

EVALUATION DE LA TECHNIQUE :

CRITERES EVALUES	NOTE (/15)
Étiquetage du poste	/2
Pesées (niveau, propreté balance, prélèvement, établissement des fiches pesées)	/2
Conduite du lavage	/1
Conduite du broyage	/1
Conduite de l'extraction	/2
Conduite de l'embouteillage / capsulage	/1
Conduite du refroidissement	/1
Nettoyage	/3
Organisation générale	/2

EVALUATION COMPTE-RENDU :

CRITERES EVALUES	NOTE (/25)	NOM :	NOM :	NOM :	NOM :
Préparation du TP (Questions 2 ; 3 ; 4 ; 5)	/6				
Dossier de fabrication (fiches de contrôles incluses)	/12				
Définition du brunissement enzymatique	/2				
Rôle du refroidissement rapide	/2				
Conservation : questions 4 et 5	/2				
Étiquette	/1				
	Note globale (/20)				