

Le fruit : un organisme riche, vivant, sensible et réactif

Maitriser la qualité
et valoriser les atouts
des fruits et légumes
tout au long de la
chaîne de production

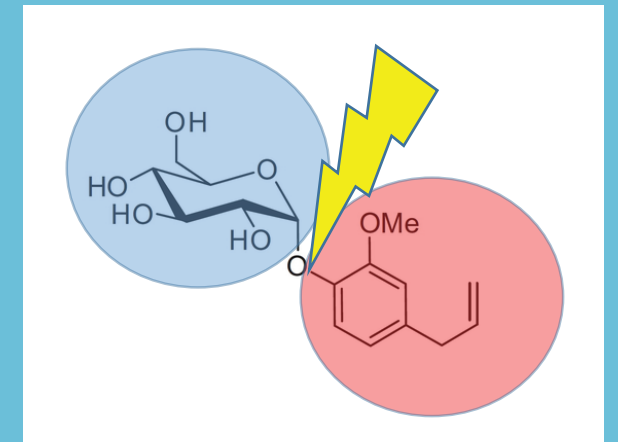
→ contient des éléments de haute valeur
nutritionnelle : vitamines,
micronutriments.

→ respire, consomme de l'oxygène
et rejette du CO₂.

→ possède une batterie d'enzymes prêts à s'exprimer
quand on le broie ou le cuit.



β -glycosidase



Libération de
précurseurs d'arôme

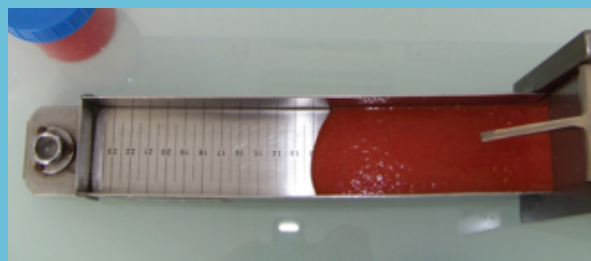
Polyphénol oxydase



Brunissement
enzymatique

Enzymes Pectinolytiques
(PG, PME, PL...)

Hot Break



Cold Break



Pertes de viscosité
des purées

Maitriser la qualité
et valoriser les atouts
des fruits et légumes
tout au long de la
chaîne de production

La cuisson sous vide impacte la qualité des confitures de fruits

Faire le vide dans l'enceinte de cuisson
et de broyage permet de :

- réduire la pression partielle d'oxygène
et de minimiser l'action des enzymes
oxydantes avant que la chaleur
ne les détruisent.
- réduire la température d'ébullition de l'eau : meilleur
rendement pour l'élimination de l'eau par la cuisson.

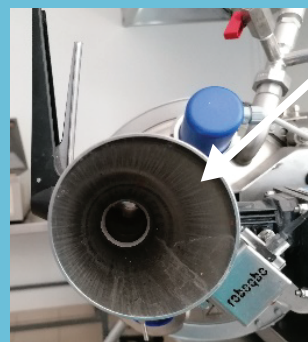


Cuisson traditionnelle :
vanne ouverte



Chauffage à ébullition (98°C)
30 à 40 minutes

Cuisson sous vide :
vanne fermée + pompe



Stabilisation enzymatique (vide -950 mBar, 5 min à 98°C)
Réduction (vide dynamique, 70°C environ) : 10 minutes

