

LA MICROFILTRATION
EST UN PROCÉDÉ QUI
PERMET DE CONSERVER EN
BOUTEILLE DE NOMBREUSES
QUALITÉS DES FRUITS
© F. VAILLANT



JUS DE FRUITS MICROFILTRÉS : « PLAISIR ET SANTÉ » DANS UNE BOUTEILLE

Par Fabrice Vaillant

Les fruits sont des trésors que la nature nous réserve pour notre plaisir et notre santé, dans l'unique espérance d'une dispersion des graines à notre insu. Rivalisant d'ingéniosité pour attirer les cueilleurs par leur couleur, leur goût, arôme et qualité pour la santé, seuls les meilleurs fruits sont arrivés jusqu'à nous. Préserver tout ce potentiel « plaisir et santé » dans une bouteille et une tâche à laquelle nombre de chercheurs se sont attelés.

Pour préserver la qualité des jus de fruits en bouteille, il faut éliminer les micro-organismes sans altérer aucunes de ces propriétés. La pasteurisation, si commune et qui consiste à tuer les micro-organismes en chauffant, n'est pas anodine et neutralisera dans le même temps nombre des composés bioactifs du fruit.

Une nouvelle technique, plus douce qui peut s'effectuer à froid, permet de séparer les microbes par pression contre une membrane poreuse en céramique. Chaque pore a un diamètre de 0.2 microns, soit mille fois plus petit qu'un cheveu. Aucun des micro-organismes nocifs n'a une plus petite taille et ils sont retenus par la membrane alors que la plupart des composés bioactifs peuvent traverser. Ce procédé imite en quelque sorte les membranes cellulaires qui laissent passer sélectivement les micronutriments tout en retenant les intrus. Pour de meilleurs rendements, il faut liquéfier au maximum les fruits et, pour ce faire, la nature dispose d'un arsenal d'enzymes issus de certains micro-organismes.

— LE PREMIER JUS MICROFILTRÉ —

La technique de liquéfaction et microfiltration, ne s'applique pas à tous les fruits car certains sont très riches



LIQUÉFACTION DE LA MÛRE DES ANDES ET MISE EN BOUTEILLE: UN PRODUIT PEUT-ÊTRE BIENTÔT SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS - © F. VAILLANT

en fibres. Néanmoins, une fois traitées, celles-ci peuvent être réintroduites dans le jus microfiltré. Il est alors pratiquement « stérile » et doit être conditionné de façon aseptique. Il en résulte des jus de fruit avec une durée de conservation suffisante sans diminution importante de la qualité originale.

Comme les enzymes et autres composés naturels demeurent actifs, la conservation doit néanmoins s'effectuer à une température de réfrigération. Le jus de mûre des Andes (*Rubus glaucus*) est l'un des premiers jus microfiltrés existants sur le marché en Amérique Latine et, peut être, bientôt en France. Il conserve le vrai goût du fruit, son arôme subtil et ses nombreuses propriétés pour la santé. Un autre avantage de la technique est que celle-ci est simple et viable au niveau de petites agro-industries rurales proches des zones de productions. La microfiltration est une technique de transformation très douce qui permet de mieux respecter le fruit, ce don de la nature. ■



MÛRES DES ANDES - © D.R.