

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

MAI 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - LE JUS DE FRUITS "MAISON"

Faire ses jus de fruits à la maison : une activité en pleine santé !

Les jus de fruits sont pour nombre d'entre nous, synonymes de bienfaits et de santé. 1,6 milliard de litres ont été consommés en France en 2010, principalement les pur jus. Ce besoin de « jus santé » se traduit aussi par une forte augmentation de la demande en matériel. Les particuliers s'équipent pour extraire le jus des fruits non traités, cueillis à maturité.

Si la société Tom Press constate une croissance significative de ses ventes de matériel pour les jus (elles ont doublé en deux ans), les demandes d'information sur les différents procédés d'extraction et les moyens de conservation sont de plus en plus nombreuses.

Pour le spécialiste du matériel de transformation alimentaire, cet intérêt pour la fabrication de jus n'est pas une mode mais l'expression d'un besoin profond. Nous sommes de plus en plus nombreux à vouloir une alimentation saine.

PRESSAGE OU VAPEUR ?

Pour recueillir le jus d'un fruit il faut en éclater les cellules soit par un choc thermique soit en exerçant une forte pression.

L'utilisation de la vapeur convient bien aux petites quantités. Le procédé est spécialement recommandé si l'on désire cuire le jus ou le pasteuriser. Le liquide recueilli n'est pas excessivement chauffé, il conserve nombre de ses vitamines et, si la mise en bouteille est immédiate, l'extraction et la pasteurisation se font en une seule opération.

En exerçant une forte pression, soit par pressage soit par centrifugation, les cellules se percent sans altération du jus. Ce procédé d'extraction ancien (l'usage des pressoirs remonte à la plus haute antiquité), a l'avantage de ne pas éclater que les cellules les plus fragiles mais il permet aussi d'extraire le liquide de cellules plus petites ou plus coriaces. Les pressoirs classiques permettent de traiter des quantités de quelques décilitres à plusieurs centaines de litres.



CONSERVATION.

Laissés à l'air libre, les jus s'oxydent très rapidement et perdent leurs précieuses vertus. Plus encore que la chaleur, l'oxygène et la lumière altèrent la vitamine C. Le phénomène est encore accéléré en présence de métaux comme le fer et le cuivre notamment si la température est élevée. Les jus frais doivent donc être consommés rapidement ou conservés.

LA PASTEURISATION

Tout l'art consiste à chauffer suffisamment pour conserver le jus, sans pour autant altérer le goût ou détruire toutes les vitamines. À une température de 68°, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage mais il est communément admis que l'élévation des jus à 75° représente le compromis idéal entre la conservation et la préservation des goûts et vitamines. Une température supérieure entraînerait la perte des qualités gustatives et nutritionnelles (goût de compote). En dessous, la moindre imprécision ou manque d'homogénéité des températures et les risques de fermentation deviennent importants. L'idéal est de disposer d'un pasteurisateur à serpentín qui permet de pasteuriser en continu en maintenant des températures vraiment précises. Le jus pasteurisé ne reste qu'un minimum de temps à l'air libre, le remplissage des bouteilles s'effectuant au fur et à mesure.

STOCKAGE

Correctement pasteurisées et stockées dans un endroit frais à l'abri de la lumière, les bouteilles se conservent 1 an. Il est nécessaire de les étiqueter voire de noter les détails comme, la variété du fruit et la température de pasteurisation pour le processus d'une année sur l'autre. tompress commercialise à cet effet des étiquettes autocollantes.

PRINCIPE DU PASTEURISATEUR À SERPENTIN.



Le serpentín est un long tube enroulé sur lui-même. Immérgé dans l'eau bouillante, il réchauffe progressivement le jus qui s'y écoule. C'est en réglant le débit du jus dans le serpentín que l'on maîtrise très finement la température. Plus le jus reste longtemps dans le serpentín, plus il est chaud.



INFO +



Extraire ses jus d'herbes.

L'herbe de blé ou l'herbe d'orge est réputée pour contenir en grande concentration des anti-oxydants, de la chlorophylle, des protéines et de nombreuses vitamines. L'extraction la plus efficace s'effectue par trituration et pressage à froid. Les extracteurs à vis déchiquettent les fibres et les pressent fortement sans élévation de température. Consommés rapidement, les jus frais conservent toutes leurs propriétés et sont rapidement assimilables par l'organisme.

