

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.

JUILLET 2012

DOSSIER DE PRESSE - JUS DE POMMES

DU JUS POUR GARDER SES POMMES

tompress constate un intérêt croissant du public pour la transformation des pommes et la pasteurisation des jus. Particuliers et associations d'amateurs s'équipent. Les conseillers tompress reçoivent de plus en plus de questions sur les différents procédés et le matériel à mettre en œuvre.

Du point de vue diététique, la pomme est l'un des meilleurs fruits et de nombreuses études ont démontré que la consommation régulière de pommes contribue à une bonne santé. Elle est diurétique, c'est un stimulant musculaire et nerveux et elle possède aussi des propriétés anti-rhumatismales. La pomme est fibreuse, c'est un antiseptique intestinal et, comme elle est riche en pectine, elle contribue aussi à combattre le cholestérol enrobant les graisses. De plus, elle est peu calorique et riche en polyphénols.

FAIRE DU JUS, la meilleure solution pour conserver les grandes quantités

Un pommier en bon état donne entre 50 et 350 kg de pommes. Pour ceux qui ont la chance d'avoir un verger, les quantités peuvent vite devenir importantes. Presser ses pommes pour les réduire en jus est le moyen le plus simple et le plus rapide de garder le meilleur de ses fruits.



Comment procéder ?

BROYER

Les pommes, une fois rincées dans un baquet, doivent être broyées. Il existe plusieurs types de broyeurs mais parmi les appareils modernes, le broyeur vertical à plateau offre le meilleur compromis rendement / encombrement / facilité de mise en œuvre / nettoyage. Une fois le broyeur en route, il suffit de verser les pommes dans la trémie. Elles tombent sur un plateau équipé de couteaux qui tourne très rapidement. Les pommes broyées sont collectées dans une bassine, sous l'appareil.



En éclatant les pommes le broyeur permet un pressurage efficace.

PRESSER

Une fois broyées, on remplit le pressoir en séparant chaque couche de pommes par des scourtins pour drainer et permettre un écoulement correct du jus. C'est très rapide. Dès que le baquet de pommes broyées est plein, on le verse dans le pressoir. On répartit uniformément, on ajoute un scourtin et ainsi de suite jusqu'à ce que la claie soit pleine. Reste alors à poser le plateau de pressage et commencer le pressurage proprement dit. Dès les premiers coups de bringuebale, c'est le levier qui permet d'actionner le pressoir, le jus s'écoule. Il est temps de placer un gobelet sous la maie et de goûter... Exprimer tout le jus des pommes prend un peu de temps. Tout dépend évidemment du type de pressoir et de la qualité des pommes, mais les derniers jus doivent se frayer un passage difficile à travers la matière sèche avant de s'écouler librement. Pour éviter l'oxydation et la perte de vitamines, il faut limiter le plus possible le contact avec l'air et presser rapidement, une fois les pommes broyées. Il faut, si possible, éviter de « battre le jus » ou de le verser en pluie pour le transvaser. De la même manière, il est souhaitable de limiter le temps entre le pressurage et la pasteurisation. D'une part, pour éviter l'oxydation due à l'oxygène, mais surtout, pour éviter un début de fermentation. Naturellement, les jus contiennent des levures. Ces levures agissent sur le sucre des

Croquer avec la peau et garder les jus troubles

En ce qui concerne les polyphénols et leur action anti-vieillesse sur nos cellules, les vitamines et autres principes actifs qui font la richesse de la pomme, il est important de savoir qu'ils sont essentiellement concentrés dans la peau et la périphérie du fruit. Il faut donc, si l'on veut vraiment profiter de tous les bienfaits de la pomme, la croquer avec la peau. D'où l'intérêt de disposer de fruits non traités. Pour les jus, des études ont démontré que le jus filtré contiendrait de deux à quatre fois moins d'antioxydants que le jus de pomme clarifié (1). La filtration du jus serait responsable de la perte de concentration en polyphénols et antioxydants principalement présents dans la pelure de la pomme. Ces polyphénols ont la propriété de neutraliser les radicaux libres, un des principaux facteurs de vieillissement de nos cellules.

1)1. Oszmianski J, Wolniak M., et al., Comparative study of polyphenolic content and antiradical activity of cloudy and clear apple juices, Journal of Science of Food and Agriculture, Jan. 2007

Et si on croque la pomme ?

Partie comestible	84%
Teneur en eau	84%
Protéines	0,3 g/100 g
Lipides	0,3 g/100 g
Sucres fermentescibles	7 à 18 g/100 g
Fibres	1,9 g/100 g
Densité en degrés	60° Oechsle
Alcool potentiel	4 à 10 % Vol.
Acidité totale	7 g/l d'acide tartrique
Acidité moyenne	0,7 g/100 g
PH	2,9-3,3
Rendement en jus	50-80 %
Pectine	0,7 g/l
Tannin	0,1 g/l
Na	3 mg/100 g
K	140 mg/100 g
Ca	4 mg/100 g
P	10 mg/100 g
S	5 mg/100 g
Cl	4 mg/100 g
Mg	4 mg/100 g
Fe	0,3 mg/100 g
Cu	0,08 mg/100 g
Provitamine A	0,05 mg/100 g
Vitamine B1	0,04 mg/100 g
Vitamine B2	0,02 mg/100 g
Vitamine B6	0,03 mg/100 g
Vitamine C	6 mg/100 g

fruits et le transforment en alcool (5 à 6 %). Pour éviter le début de fermentation, s'il est nécessaire d'entreposer le jus avant de le pasteuriser, il faut le stocker dans un endroit frais (moins de 15°C serait idéal) car, plus la température est élevée, plus la levure est active.



55 modèles de pressoirs de 4 à 477 litres



PASTEURISER

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°C, 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°C 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 serpentin 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.

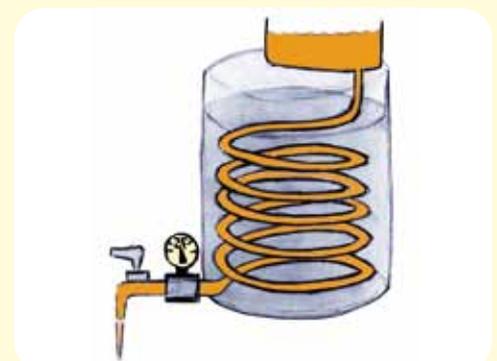


Pasteurisateur tout inox.

Le pasteurisateur à serpentin : plus simple, plus rapide et plus sûr.

L'utilisation d'un pasteurisateur à serpentin est extrêmement simple. L'appareil permet de conserver une grande quantité de jus avec des températures très stables et très précises.

Le principe est simple. Le serpentin est immergé dans l'eau bouillante et réchauffe progressivement le jus qui s'écoule à l'intérieur. Plus le jus reste longtemps dans le serpentin, plus il est chaud. En réglant le débit du jus dans le serpentin, on maîtrise la température au degré près.



EMBOUTEILLER

En préchauffant les bouteilles parfaitement propres dans de l'eau chaude à au moins 50°C, on limite les risques de casse dus au choc thermique. Il est aussi préférable de verser le jus par le bas de la bouteille en utilisant un petit tube souple pour limiter le contact avec l'air. Il faut fermer les bouteilles rapidement et les stocker couchées le temps qu'elles refroidissent. En position allongée, la bulle d'air est bien mieux chauffée par le jus et les micro-organismes qu'elle contient sont eux aussi détruits.

STOCKER

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 être en mesure d'améliorer le processus d'une année sur l'autre. tompress commercialise à cet effet des étiquettes autocollantes.



Conserver avant de transformer

Profiter de ses fruits le plus longtemps possible pour les consommer tels quels est évidemment souhaitable. Bien conservées, certaines pommes se gardent plusieurs mois.

1^{ère} RÈGLE : SOIGNER LA CUEILLETTE

Seuls les fruits parfaits vont se conserver. Il faut les cueillir soigneusement, quand ils sont secs avec la queue, et éviter absolument de les cogner. Les fruits tombés à terre ou présentant le moindre défaut sont à éliminer sans hésitation. Il est préférable de les cueillir avant la pleine maturité du fruit. Correctement entreposées, elles vont continuer à mûrir et se conserveront plus longtemps.

2^{ème} RÈGLE : DES CONDITIONS DE STOCKAGE ADAPTÉES

L'idéal est de disposer d'un lieu frais, sombre et aéré qui soit suffisamment humide pour que les pommes ne se sèchent pas. L'aération est capitale. Cueillie, la pomme reste vivante. Elle respire et plus elle mûrit plus elle dégage de l'éthylène. Or, ce gaz est un puissant agent de maturation pour les fruits climactériques dont la pomme fait partie. On l'utilise d'ailleurs, dans les mûrisseries, pour traiter à la demande les bananes vertes en les immergeant quelques dizaines d'heures dans un mélange d'azote et d'éthylène (Aligal 101, Azedhyl, bananagas). Pour conserver les pommes et éviter ce cercle vicieux qui mène rapidement au pourrissement, il suffit de ventiler.



Les autres moyens de conserver les pommes

EXTRAIRE À LA VAPEUR

Pour extraire et conserver de petites quantités de jus, l'utilisation d'un extracteur vapeur a bien des avantages. Il est facile et rapide à mettre en œuvre. Il extrait et pasteurise en même temps.



CUIRE ET STÉRILISER

Compotes, pommes aigres-douces ou au naturel, confitures et gelées peuvent être stérilisées pour assurer une conservation optimum.

DÉSHYDRATER

Les pommes séchées sont délicieuses et très faciles à faire. Elles se dégustent telles quelles ou s'utilisent en pâtisserie, réhydratées ou non.

ET LE CIDRE ?

Produire un excellent cidre est à la portée de tous. Quelques pommiers, un peu de matériel et de méthode, et surtout, le grand plaisir de voir un jour l'or pétiller et embaumer nos sens.



Un dossier "fabrication du cidre" est à votre disposition sur simple demande au 05 63 71 54 65.



Les 7 étapes pour faire son cidre

- 1 **Pommes** (lavées, égouttées)
- 2 **Broyage**
- 3 **Cuvage**
- 4 **Pressurage**
- 5 **Mise en fermentation**
- 6 **Soutirage (s)**
- 7 **Mise en bouteille**