

PROCÉDÉ D'OBTENTION DE CONFITURE DE FRUITS À FAIBLE TENEUR EN SACCHAROSE

Paladi Daniela, Capcanari Tatiana

Universite Technique de Moldova, Chisinau, Republique de Moldova

Paladi Daniela : daniela.paladi@toap.utm.md

Sommaire : Le but de notre recherche a été de développer la méthode physico-chimique d'évaluation de la douceur de la confiture, basée sur les caractéristiques physico-chimiques du fruit et la teneur en saccharose des produits finis. Compte tenu de tous ces facteurs on a élaboré une nouvelle technologie d'obtention de confitures de fruits à faible teneur en saccharose. Le procédé donné comprend la préparation et la déshydratation partielle de la matière première jusqu'à 16...22% de matière sèche soluble. L'addition de saccharose doit constituer 30...50 parties de masse de saccharose par 100 parties de masse de la matière première déshydratée. Le mélange des substances gélifiantes et des ingrédients et la cuisson sous vide du mélange obtenu présentent les étapes suivantes dans le processus d'obtention de la confiture de fruits. Le résultat final constitue l'obtention d'un produit avec une faible teneur en saccharose, un goût sucré agréable et des indices de qualité stables.

Mots-clés : caractéristiques physico-chimiques, déshydratation partielle, substances gélifiantes, goût sucré agréable, indices de qualité stables.