

# Confitures

## Pilotes utilisés :

- . Broyeur/râpe
- . Dénoyauteuse/raffineuse
- . Boule à concentration sous vide
- . Doseuse volumétrique
- . Capsuleuse
- . Blancher et paniers inox pour la pasteurisation des pots

## Le procédé :

La fabrication des confitures conduit à l'obtention d'un gel plus ou moins ferme selon le type de produit traité. Cette gélification est nécessaire pour la présentation du produit ainsi que pour la conservation des confitures. En effet, le gel limite les possibilités d'échange avec l'extérieur (problème de réhumidification de surface) et empêche la migration des éléments au sein de la confiture (inclusion des fruits, recristallisation du sucre). La gélification est essentiellement fonction des concentrations en pectine, acide et sucre ainsi que de l'équilibre existant entre ces trois éléments.

Une confiture de type « extra » doit selon la norme avoir 450 g de fruits par kg de confiture (45%). En général, la fabrication des confitures exige une quantité égale de fruits et de sucre. Le produit final, après évaporation d'une partie de l'eau des fruits doit contenir 63 à 65% de sucre.

En effet le sucre est un conservateur. A une certaine concentration (supérieur ou égale 65%), le sucre inhibe le développement des micro-organismes du milieu. Le sucre sert également à la formation du gel et améliore le goût. Les fruits contiennent initialement 80 à 95% d'eau.

On estime qu'il faut généralement 60 kg de fruits et 60 kg de sucre pour fabriquer 100 kg de confiture.

