

Fruits séchés

Pilotes utilisés :

- . Blancheur batch
- . Séchoir par déshumidification à basse température

Le procédé :

Le séchage d'un produit doit permettre d'obtenir une teneur en eau garantissant sa stabilité micro-biologique, teneur en eau qui doit être reliée à une valeur d'activité de l'eau. La valeur limite de développement des divers contaminants est une valeur de A_w de 0,65.

L'une des voies classique de conservation du produit pour une plus longue période est le séchage. Le blanchiment a pour objet d'inactiver par la chaleur les enzymes responsables du brunissement ; de dilater les cellules par ramollissement et assouplissement des tissus du fruit et ainsi accélérer le séchage ; d'arrêter les fermentations et le développement des moisissures.

Dans notre cas le blanchiment est effectué de façon discontinue (par batch) dans l'eau. Le bain est constitué d'eau et d'acide citrique. Les fruits sont plongés dans le bain à 80°C pendant une durée de 3 minutes.

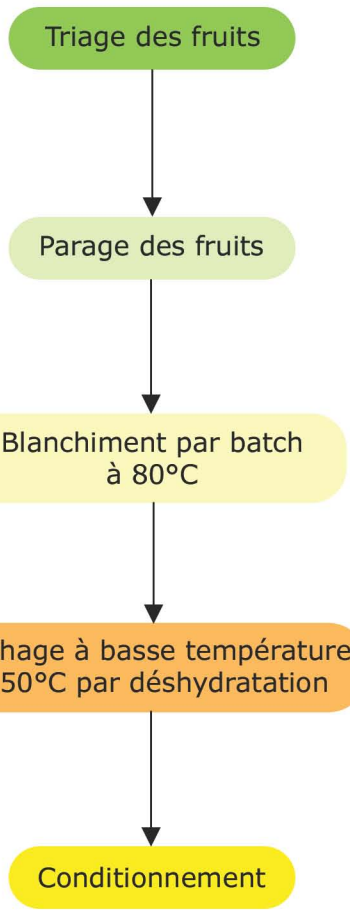
Le séchage à basse température (50°C) par déshydratation s'effectue en plusieurs cycles jusqu'à stabilisation du produit (en général dans ce cas après 48 heures de séchage).



Blancheur batch



Fruits séchés en barquette



Séchoir déshumidificateur à basse température



Litchi en coque séché