

# Fruits semi-confits

## Pilotes utilisés :

- . Blancheur et pilote de déshydratation osmotique
- . Séchoir par déshumidification

## Le procédé :

La technique de confisage consiste à obtenir des fruits dont l'extrait sec final est de l'ordre de 65 à 70 % pour les fruits confits et 65% maximum pour les fruits semi confits, par imprégnation dans des solutions sucrées. Une stabilisation par un séchage approprié permettra d'obtenir des fruits semi confits contenant 80 à 85% d'extrait sec soluble (sucre/matière sèche) avec une activité de l'eau finale inférieure à 0.65 soit une teneur en eau d'environ 18%. Le séchage de finition permet d'ajouter une déshydratation partielle du produit et une pénétration du soluté. Cela préserve les qualités organoleptiques du produit fini.

Le semi-confisage s'effectue dans une succession de 5 cuves de trempage en plastique alimentaire placés en série avec le blancheur. Chaque cuve est équipée d'un panier perforé en inox contenant les fruits à confire. La durée de séjour dans une cuve est de 12 à 24 heures. Ainsi pour une série de confisage, les paniers contenant les fruits sont déplacés au fur et à mesure dans des sirops de plus en plus concentrés. Un système de palan électrique aide au levage et au déplacement des paniers.



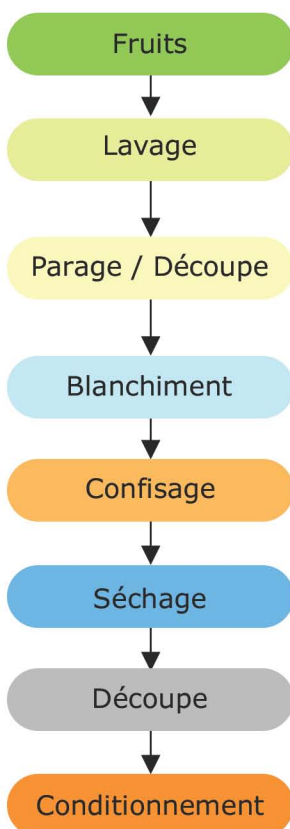
Parage et découpe des fruits



Séchage par déshumidification



Etalage sur claies avant séchage



Blanchiment des fruits



Confisage