



AGROALIMENTAIRE | La pascalisation soigne les jus de fruits

Les hautes pressions permettent de détruire les bactéries sans passer par des traitements thermiques nocifs pour les qualités organoleptiques et nutritionnelles. Mais la technologie reste coûteuse.

La pascalisation se diffuse lentement dans l'agroalimentaire. Utilisant cette technologie de traitement par haute pression, un grossiste de Rungis, **Mandar** vient de lancer une gamme de jus de fruits « pascalisés » au rayon frais des grandes et moyennes surfaces, rejoignant ainsi le petit fabricant de jus Ulti, qui livre depuis une dizaine d'années la restauration.

QUELQUES MILLIERS DE BARS

La pascalisation est une technique relativement douce. Le jus de fruits, déjà conditionné dans sa bouteille, est placé dans une cuve remplie d'eau, comprimée par une pompe. Pendant trois à

cinq minutes, il subit dans l'enceinte une pression de 1 000 à 6 000 bars à froid (3 à 4 °C) ou à température ambiante. Ce qui détruit les bactéries sans endommager les composés aromatiques ou les vitamines des fruits, généralement dénaturés par les traitements thermiques conventionnels (pasteurisation, flash pasteurisation, UHT). Le produit, qui peut afficher l'appellation « jus de fruits fraîchement pressés », doit être conservé en meuble réfrigéré.

Les hautes pressions, apparues au Japon pour traiter des confitures, sont encore très peu répandues en Europe. La technologie est chère (le produit de

Mandar sera vendu entre 6 et 8 euros le litre). Il existe peu de machines en Europe (le grossiste de Rungis fait sous-traiter sa production aux Pays-Bas) et elles traitent des volumes relativement limités. Ensuite, la technologie ne convient pas à tous les produits : elle est plus efficace en milieu acide comme les jus de fruits, où le pH facilite la destruction des micro-organismes. En outre, elle nécessite que le conditionnement soit réalisé avec un emballage suffisamment souple pour que la pression puisse se transmettre au produit. Autant de contraintes qui limitent pour l'instant une diffusion à grande échelle. ■

PATRICK DÉNIEL



D.R.

Pressée.
La bouteille est placée dans de l'eau et comprimée.