

PLAN DE COURS

COURS PRIVÉ SUR LA FABRICATION DE JUS DE FRUITS

Cours sur la fabrication du jus

- Entreposage
- Sélection
- lavage,
- broyage,
- pressage,
- addition facultative de sucre
- Clarification
- Pasteurisation
- Mise en bouteilles
- Étiquetage

Équipements requis

- Équipements et opération
 - Broyeur
 - Extracteur
 - Cuve
 - Pompe
 - Clarification (filtration)
 - Embouteillage
 - Pasteurisation

- Contrôles de qualité :
 - Densité en degrés Brix
 - pH