

CONCEPTION DE DEUX NOUVEAUX COCKTAILS « EXOTIQUES » À BASE DE JUS DE POMMES

E. MADIETA, D. ELOTHMANI, R. SYMONEAUX, G. ROYER, F. JOURJON
Laboratoire GRAPPE ESA-ANGERS, France

Résumé :

Ce travail rapporte des travaux techniques au cours desquels l'Association ESPOIR, ayant le souci du développement durable tant sur le plan social qu'environnemental, a sollicité un accompagnement scientifique de notre laboratoire. La principale activité de cette association est la fabrication artisanale de jus de pommes pour les arboriculteurs et les particuliers. Or, en France, le secteur professionnel de la pomme connaît une surproduction appelée à s'aggraver dans les prochaines décades tant au niveau du fruit de table que du fruit transformé. Cette situation expose, dès lors, les petits producteurs de jus de pomme à un risque de crise grave.

Dans ce contexte, il apparaît opportun d'élargir les possibilités d'écoulement sur le marché des jus de pommes artisanaux par la création de boissons nouvelles attrayantes pour les consommateurs.

Ce travail est consacré à la conception de deux boissons nouvelles au goût exotique contenant majoritairement du jus de pommes. Il s'appuie pour cela d'une part, sur les techniques de mesure de la préférence sensorielle des consommateurs et sur la méthodologie des plans d'expériences. Des mesures physico-chimiques complètent ces deux expérimentations.