

notes et documents

NOTE SUR LA PRODUCTION DES JUS DE FRUITS EN CALIFORNIE

Parmi les différentes industries dérivées de l'utilisation des fruits californiens, la fabrication des jus de fruits est celle qui s'est le plus rapidement développée au cours de ces dernières années : la fabrication des premiers jus de fruits (oranges) n'a été entreprise qu'en 1931, dans la Californie du Sud ; en 1945, la production de jus de fruits dans l'Ouest des Etats-Unis a atteint le chiffre record de 17,5 millions de caisses (caisses de 24 boîtes).

I. — L'INDUSTRIE CALIFORNIENNE DES JUS DE FRUITS

La fabrication des jus de fruits aux Etats-Unis s'est tout d'abord développée dans l'Est. C'est dans l'Etat de New-Jersey, à Vineland, que fut entreprise, en 1869, la fabrication des premiers jus de raisins qui, à cette époque, étaient considérés comme une boisson ; ce n'est qu'en 1915, à la suite d'une campagne de publicité menée par la « California Trust Growers Exchange », que les jus de fruits furent consommés non seulement comme boisson, mais aussi comme aliment.

Avec quelques années de retard sur la Floride, la Californie entreprit les premières fabrications importantes de jus d'oranges en 1931. Bientôt d'autres fruits furent également utilisés : le pruneau en 1932, le citron, la pomme, et le mélange orange-grapefruit en 1935 ; l'abricot en 1936.

Ainsi que l'indiquent les chiffres ci-dessous, le développement de cette industrie a été accéléré par la guerre, par suite de l'augmentation de la demande, tant civile que militaire (le gouvernement a réquisitionné pour les besoins de l'Armée 30 % de la production américaine) (1).

PRODUCTION DE JUS DE FRUITS DANS L'OUEST DES ETATS-UNIS :

1931-1940	1941	1942	1943	1944	1945
7.547	15.874	14.042	12.378	13.074	17.483

Malgré les besoins de l'Armée et l'augmentation de la demande en général, les stocks ont toujours été maintenus à un niveau supérieur à celui des stocks de fruits en conserve.

II. — LA STANDARDISATION DES JUS DE FRUITS

Les normes établies par le Département de l'Agriculture ne deviennent obligatoires qu'après enquête auprès des industries et des organismes compétents (laboratoires, stations expérimentales, etc...), et accord de la majorité des intéressés. C'est pour cette raison que certaines des normes ci-dessous indiquées ne sont données qu'à titre provisoire et non impératif, en attendant leur acceptation par les intéressés et leur promulgation par le législateur.

1° Jus de pomme. Normes provisoires (1941)

Définition : Le jus de pomme en conserve est un jus non fermenté provenant de pommes fraîches, mûries d'une façon adéquate, lavées et traitées de manière à enlever tous les déchets et saletés, et suffisamment pasteurisé ou traité de toute autre manière susceptible d'assurer la conservation dans des récipients fermés hermétiquement.

Normes :

« U. S. Grade A » ou « U. S. Fancy ». — Ce jus de pomme est caractérisé par sa couleur brillante et ne présente pratiquement aucun défaut. Il accuse, à l'examen, au moins 12,5 degrés « Brix » mesurés à la température adéquate, et contient de 0,4 à 0,65 % d'acide malique ; son goût est normal ; ce jus accuse au moins 90 points d'après le système de notation indiqué à la page suivante.

« U. S. Grade C » ou « U. S. Standard ». — Ce jus de pomme est caractérisé par sa couleur assez brillante et ne présente que peu de défauts. Il accuse, à l'examen, au moins 12 degrés « Brix » et contient de 0,3 à 0,8 % d'acide malique ; son goût est normal ; ce jus accuse au moins 70 points d'après le système de notation indiqué à la page suivante.

« Off Grade » : tous les autres jus.

(1) « Western Canner & Packer », Yearbook number, 25 avril 1946.

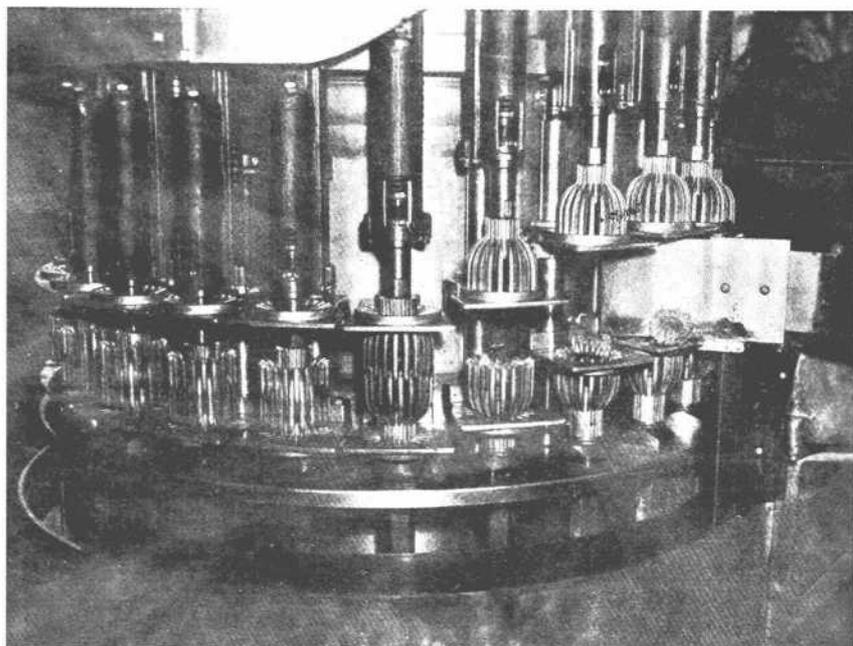


Fig. 1. — " Rotary Juice Extractor " fabriqué par la Food Machinery Corporation à San-José : Intérieur de l'appareil. A droite, une orange dont le jus vient d'être extrait et qui va être éjectée.

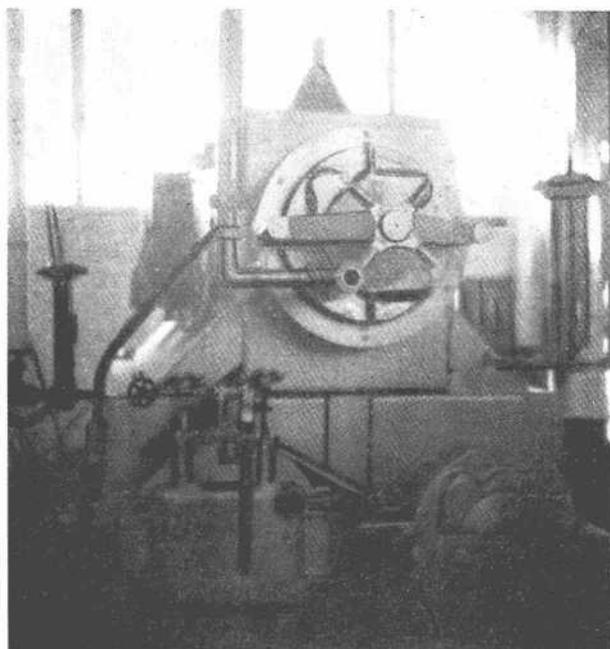


Fig. 2. — "Flash Pasteurizer". Débit: 12 tonnes à l'heure.

Notation des jus de Pomme

Facteur	Points maxima	Grade A	Grade C	"Off Grade"
Couleur ...	35	32-35	25-31	0-24
Absence de défauts ...	35	32-35	25-31	0-24
Goût (parfum)	30	26-30	20-25	0-19
Note	100	90-100	70-89	0-69

2° Jus de grapefruit. Normes définitives (1941)

Définition : Le jus de grapefruit en conserve est un jus non fermenté provenant de grapefruits frais soigneusement lavés; il peut être conservé avec ou sans addition de sucre et doit être parfaitement pasteurisé pour assurer sa conservation dans des récipients fermés hermétiquement.

Normes :

« U. S. Grade A » ou « U. S. Fancy ». — Ce jus a la couleur du jus frais et sa coloration ne dépasse pas celle indiquée dans le Dictionnaire des Couleurs « Maerz et Paul » — tableau 10, G 1 —. Ce jus ne présente pratiquement aucun défaut et ne contient pas plus de 10 % de pulpe. Il accuse au moins 9,5 degrés « Brix » lorsqu'il n'est pas sucré, et au moins 13,5 degrés « Brix » lorsqu'il est sucré. Il contient de 1 % à 1,7 % d'acide citrique. Cependant, ce jus peut contenir 1,9 % d'acide citrique lorsqu'il provient de fruits répondant aux conditions de maturité exigées par la loi de l'Etat dont le fruit est originaire. Il ne contient pas plus de 0,014 % d'huile récupérable. Son goût est celui d'un pamplemousse de bonne qualité. Il accuse au moins 90 points d'après le système de notation indiqué à la page suivante.

« U. S. Grade C » ou « U. S. Standard ». — Ce jus a une bonne

couleur qui peut avoir une légère teinte d'ambre, mais qui n'est pas plus foncée que celle du citron jaune indiquée dans le Dictionnaire des Couleurs « Maerz et Paul » — tableau 10, J 2 —. Ce jus ne présente que peu de défauts et ne contient pas plus de 15 % de pulpe. Il accuse au moins 9,5 degrés « Brix » lorsqu'il n'est pas sucré et au moins 13,5 degrés lorsqu'il est sucré. Il contient de 0,8 % à 2 % d'acide citrique, et pas plus de 0,20 % d'huile récupérable. Son goût est celui d'un jus de fruit conservé de qualité moyenne. Il accuse au moins 70 points d'après le système de notation indiqué ci-dessous.

« Off Grade » : tous les autres jus.

Notation des jus de grapefruit

Facteur	Points maxima	Grade A	Grade C	"Off Grade"
Couleur ...	35	32-35	25-31	0-24
Absence de défauts ...	35	32-35	25-31	0-24
Goût (parfum)	30	26-30	20-25	0-19
Note	100	90-100	70-89	0-69

3° Jus d'orange. Normes définitives (1941)

Définition : Le jus d'orange est un jus non fermenté provenant d'oranges fraîches, mûries d'une façon adéquate et convenablement lavées. Il peut être conservé avec ou sans addition de sucre. Il doit être suffisamment pasteurisé pour assurer sa conservation dans des récipients fermés hermétiquement.

Normes :

« U. S. Grade A » ou « U. S. Fancy ». — Ce jus a la couleur d'un jus frais; il ne présente pratiquement aucun défaut; son goût est celui d'un jus d'orange de très bonne qualité. Il accuse au moins 85 points d'après le système de notation indiqué ci-dessous. Il accuse au moins 10,5 degrés « Brix » lorsqu'il n'est pas sucré et au moins 13,5 degrés « Brix » lorsqu'il est sucré. Il contient de 0,70 % à 1,4 % d'acide citrique et pas plus de 0,030 % d'huile récupérable.

« U. S. Grade C » ou « U. S. Standard ». — Ce jus a une bonne couleur et ne présente que peu de défauts. Son goût est celui d'un jus d'orange de bonne qualité. Il accuse au moins 70 points d'après le système de notation indiqué ci-dessous. Il accuse au moins 10 degrés « Brix » lorsqu'il n'est pas sucré et au moins 13,5 degrés « Brix » lorsqu'il est sucré. Il contient de 0,65 % à 1,6 % d'acide citrique, et au moins 0,50 % d'huile récupérable.

« Off Grade » : tous les autres jus.

Notation des jus d'orange

Facteur	Points maxima	Grade A	Grade C	"Off Grade"
Couleur ...	20	17-20	14-16	0-13
Absence de défauts ...	40	34-40	28-33	0-27
Goût (parfum)	40	24-40	28-33	0-27
Note	100	85-100	70-84	0-69

H. BEAUJARD,

Conseiller Commercial à San Francisco (Septembre 1946).