

REUNION ANNUELLE DE LA COMMISSION DES METHODES D'ANALYSE ET DE LA COMMISSION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DE LA FEDERATION INTERNATIONALE DES JUS DE FRUITS Dijon, 2-7 juillet 1972

P. DUPAIGNE *

Depuis quelques années, dans le but d'éviter les déplacements supplémentaires pour les membres communs aux deux commissions, il est d'usage de les grouper en une semaine de travail, de préférence dans une ville d'Europe occidentale accessible à peu de frais pour la plupart : successivement Francfort, Bristol, Wageningen, Berne, Vienne, Lucerne, Berlin, Madrid, Cannes, Aarhus ; la seule exception est peut-être Palerme, mais elle avait été choisie en raison de la production du citron et des agrumes. Cette année, le thème général de la Commission scientifique étant l'étude des boissons de baies et de raisin, le choix s'est porté sur la Bourgogne, pays traditionnel des vins de qualité et du cassis. D'autre part l'hospitalité de l'Institut de Biologie appliquée à la Nutrition et l'Alimentation (IBANA), créée voici seulement quelques années a permis à la France d'accueillir, pour une fois, des étrangers dans des locaux modernes et bien équipés au centre du Campus universitaire de Dijon, c'est-à-dire dans un cadre de verdure ; de même les repas pris en commun au restaurant de l'Institut national de la Recherche agronomique, ainsi que la visite de quelques laboratoires de cet Institut très proche de l'IBANA, ont fait la meilleure impression sur les participants.

COMMISSION DES METHODES D'ANALYSE.

La session de travail de cette commission a duré une journée et une matinée, sous la direction de son Président, Dr RENTSCHLER de la Station arboricole de Wädenswil et avec la participation de Mme BRUN qui assistait en tant que déléguée de l'OIV ; malheureusement le délégué de l'AOAC n'avait pas pu venir. L'articulation de ces organismes officiels avec la Commission et avec le groupe des méthodes d'analyse du Codex Alimentarius avait été décidée voici plusieurs années afin d'éviter une dispersion des travaux de recherches et des contradictions dans les méthodes proposées. Pour l'instant le Groupe de travail 3 de la Commission 34 (fruits et légumes) de l'ISO n'est pas représenté, car l'ISO groupe un grand nombre de pays de l'Est ; mais certaines personnes suivent à la fois plusieurs commissions des différents organismes et sont bien au courant des travaux effectués.

Il n'est pas question ici de rapporter le détail des conclusions auxquelles ont abouti les discussions ; on peut seulement en indiquer les grandes lignes.

La Commission avait tout d'abord à se pencher sur des propositions de travaux transmises au Président par le Comité de Direction de la Fédération : les problèmes d'actualité qui intéressent les industriels sont la détermination du pourcentage de fruits dans une boisson, le dosage des amino-acides, une définition simple de la pectine.

Malheureusement ces problèmes ne sont pas simples ; ainsi une méthode unique ne permettra jamais de trouver le pourcentage en fruit d'une boisson dont on ne connaît pas la matière première : il faut une série de dosages de constituants, très différents pour, après un calcul statistique, établir une approximation de

pourcentage ou, inversement, un taux de dilution, ce n'est qu'à l'examen successif de différents résultats des dosages que l'analyse pourra éventuellement être simplifiée; par exemple si l'on découvre une teneur anormale en sodium ou en nitrate provenant de l'eau de dilution.

La Commission répondra au Comité de Direction par des explications détaillées.

Le deuxième jour la Commission s'est penchée sur des méthodes étudiées en première urgence: des dosages en collaboration entre plusieurs laboratoires, des méthodes mises au point ailleurs et que nous aurons à appliquer dans le cas des jus de fruits, des améliorations proposées aux textes déjà publiés dans le Recueil. Les méthodes discutées concernant les dosages suivants:

- sucres, acide citrique, sulfates, gaz carbonique, arsenic, nitrates et nitrites, acide formique, pulpe en suspension ...

Les méthodes discutées en deuxième urgence sont les suivantes:

- méthanol, éthanol, agents émulsifiants ou donnant un trouble, micro-organismes totaux, métaux lourds précipitables, vit. B₁ et hespéridine-naringine.

Des propositions de textes déjà rédigées ont été distribuées en séance, afin que les méthodes nouvelles puissent être essayées; les laboratoires volontaires pour ces essais comparatifs se sont inscrits et recevront des échantillons communs, désignés de façon anonyme, soit prélevés dans le commerce, soit préparés à partir de fruits frais et ensuite pasteurisés.

D'autres méthodes manquent encore au recueil de la Fédération: par exemple l'évaluation de la pulpe en suspension ou celle du pourcentage du remplissage des boîtes; mais elles ont été étudiées par d'autres organismes, tel que l'AOAC ou le CIPC; il suffira d'en harmoniser la rédaction avec les autres textes du recueil.

COMMISSION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE.

Malgré bien des rappels, et faute de temps puisque le nouveau président, le Dr BIELIG (Berlin) n'a pu être désigné que fin avril; il a été impossible d'envoyer à l'avance à tous les membres un programme des journées de travail et de distribuer sur place, comme il est d'usage, les résumés des conférences traduits en trois langues; c'est donc en fonction des personnes présentes qu'a été rédigé et distribué dès la première séance, un horaire des sessions de travail et des visites. Par contre les séances de discussion sur la répartition du travail, les prévisions d'activité pour l'année, les propositions pour une date et un pays pouvant recevoir la Commission pour le prochain Symposium ont été écourtées, car le Dr BIELIG devait rapidement retourner à Berlin; d'ailleurs comme on va le voir, le nombre des communications a dépassé celui de réunions antérieures; nous donnons seulement le nom des auteurs et les titres des rapports puisqu'ils seront intégrés dans le prochain compte rendu. Peut-être distinguera-t-on, dans ce compte rendu, les travaux cadrant exactement avec le thème spécifique (baies) et ceux qui exposent d'une manière plus générale des travaux de laboratoires bien connus dont il est intéressant de suivre l'avancement; en attendant voici la liste des communications dans l'ordre de leur présentation:

JAULMES, BRES.

Étude de la scission de la Thiamine et de la Cocarboxylase par les ions sulfureux.

RAMEL, LANTEAUME, JAULMES.

Quelques recherches sur la toxicité de SO₂ libre et combiné.

VAN BUREN, DE VOS, PULNIK.

Chlorogenic acid and flavonol glycosides in juice from enzyme treated Golden Delicious apple pulp.

DE VOS, VAN BUREN, VAN DEELEN, PILNIK.

Changes of structure of oxidized and enzymed apple pulp as seen by scanning electron microscope.

WILLIAMS.

Extraction and preliminary gas chromatographic examination of the essential oil of Black Currant buds.

WUCHERPFENNIG.

Verminderung des Gehaltes an bräunenden Substanzen in Säften durch Schönungsmittel.

POSSMANN.

Die Veränderung des Vitamin C Gehaltes bei schwarzen Johannisbeeren bei Verarbeitung, Abfüllung und Lagerung.

MILLIES.

Quantitative Aminosäurebestimmung in Muttersäften aus schwarzen Johannisbeeren.

DUPAIGNE.

Qualités et propriétés du jus de myrtille (*Vaccinium myrtillus*).

LATRASSE, DUPUY.

Qualités des jus de diverses variétés de framboise selon les lieux de récolte.

TERRIER, BOIDRON, RIBEREAU-GAYON.

L'arôme des raisins Muscats.

ARCHIERI, MENOIRET.

Utilisation des micro-ondes pour déshydrater sous vide des jus de framboises et de fraises.

BRICOUT.

Sur la composition en isotopes stables de l'eau des fruits.

BOURZEIX, FLANZY.

Influence des méthodes de chauffage de la vendange, de sulfitation-désulfitation et de concentration sur la composition des jus de raisin et concentrés obtenus.

Ainsi qu'on le voit, les communications en langue française étaient toutes groupées afin de faciliter les discussions ; ajoutons que cinq communications supplémentaires avaient été soumises au Président, les mois précédents, mais n'ont pu être retenues : ce qui prouve l'intérêt que présente pour les spécialistes, technologues ou chimistes des boissons de fruits, ce genre de Symposium. Le compte rendu en sera imprimé, grâce à l'aide de la Fruit Union Suisse, comme les précédents par Juris Verlag, Zurich et pourra être commandé dans le cours de l'année prochaine au siège social de la Fédération à Paris.



LA
COMPAGNIE
DES
BANANES
SOCIÉTÉ ANONYME
IMPORTATEURS DE BANANES

Siège Social
15, rue du 4 septembre
75-PARIS (2^e)
Tél. : 266-23-33
Téleg. : LACIEBAN-PARIS
Télex : n° 22.512