

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES JUS DE FRUITS

Réunion annuelle de Commissions à Vienne, 24~28 septembre 1973

P. DUPAIGNE

Ainsi qu'il avait été décidé lors d'une précédente réunion, la Commission des Méthodes d'Analyse et la Commission scientifique et technique ont tenu leur assemblée annuelle au même endroit et dans la même semaine, car plusieurs de leurs membres appartiennent à la fois aux deux Commissions.

Celle des Méthodes d'Analyse, présidée par le Dr RENTSCHLER de Wadenswil, avait à l'ordre du jour un gros travail, d'ailleurs bien préparé tout au long de l'année par l'envoi de nouveaux textes proposés par divers laboratoires ; il s'agissait de l'adoption, avec ou sans changement, de méthodes déjà étudiées : l'acide citrique, l'étain, les sulfates totaux, l'arsenic ; ces méthodes seront donc publiées sans retard.

Ensuite la discussion a porté sur les travaux effectués en collaboration et la comparaison entre des méthodes déjà connues pour d'autres produits : CO₂, test de fermentescibilité, SO₂ total, sucres, éthanol, nitrates, nitrites, acide formique, pulpe en suspension, méthanol, agent de trouble, métaux lourds, vitamine B1, deutérium, capacité des emballages, anthocyanes. Bien entendu, les décisions définitives ne seront prises qu'après publication des résultats. Quant aux identifications et comptages microbiologiques adaptés aux jus de fruits et boissons, la Commission des Méthodes d'Analyse préfère s'en remettre aux spécialistes, parmi lesquels plusieurs de ses membres, qui se sont déjà rencontrés à Berlin en décembre 1972, puis à Long Ashton en mai 1973 d'où vient un texte provisoire sur le comptage des levures et moisissures, bactéries acidophiles, organismes psychrophiles, coliformes et bactéries fécales, osmophiles. Mais beaucoup reste à faire dans ce domaine ; notons au passage qu'une commission des boissons sans alcool a été créée récemment à l'AFNOR pour l'élaboration de méthodes microbiologiques normalisées.

La réunion de la Commission scientifique et technique a groupé, comme il est d'usage, un plus grand nombre de personnes, en particulier des conférenciers venus pour présenter un rapport et des industriels autrichiens intéressés par les sujets proposés. Le thème principal de 1973 était celui de la concentration et des concentrés, comme lors du Symposium de Bristol en 1958, car c'est une question à l'ordre du jour aussi bien par les avantages apportés par la concentration à la production des jus de fruits que par les risques qu'elle entraîne au point de vue de la qualité et par la tentation d'une redilution exagérée ; bien après la France où cette dilution était légale avant 1938, les pays industriels comme l'Allemagne, la Hollande ou la Grande Bretagne commencent à s'en apercevoir : c'est ce qui ressort des rapports et des contacts avec les industriels. Après ces conférences ont été exposés quelques textes faisant état de travaux divers.

Nous n'allons pas résumer tous ces exposés car ils vont paraître, dans peu de mois, sous la forme d'un petit volume donnant les tableaux et figures qui étaient projetées sous

forme de diapositives ; donnons-en simplement la liste, dans l'ordre des conférences :

- W. PILNIK. Progrès dans la connaissance de la concentration et des concentrés, depuis le symposium de Bristol.
- H.O. DAEPF. État actuel de la technologie des concentrés de fruits à pépins.
- H. REINTJES. Technologie de la concentration des produits pulpeux.
- J. WEISS. Les concentrés de jus de raisin.
- H.R. LUTHI. La concentration du jus de raisin, procédé de qualité.
- K. WUCKERPFENNIG. Le détartrage par électrodialyse du jus de raisin en vue de la concentration.
- C. PERI, C. POMPEI. La concentration du jus d'orange par osmose inverse : taux de rétention, vitesse de passage et facteurs économiques du procédé.
- S. NEUBERT. Facteurs techniques de la déminéralisation de l'eau par osmose inverse en vue de la dilution des concentrés.
- F.E. SAND. Microbiologie des concentrés de jus de fruits.
- S. WINDISCH. Les levures osmophiles des concentrés de jus de fruits.
- A. di GIACOMO. Mise à jour des normes relatives aux jus des oranges blondes italiennes.
- J. ROYÓ-IRANZO. Détection des adultérations des jus d'agrumes ; différences entre la teneur en composants caractéristiques dans le sérum et dans la pulpe des jus d'oranges espagnols.
- J. MENORET. Teneurs en deutérium et en oxygène 18 du jus de raisin ; signification biologique et conséquences analytiques.
- G. BAUMANN, K. GIERSCHNER. Teneurs en acides aminés libres des jus de cassis destinés à la conservation.
- P. DUPAIGNE. Quelques cas de toxicité rapportés pour certains jus de fruits.
- P. POSSMANN. Nouveaux développements sur la clarification des jus de fruits au moyen du mélange gélatine-Kieselgel).

Les membres seuls de la Commission se sont réunis sous la direction du Dr BIELIG, Président, pour discuter quelques points de détail sur l'organisation des travaux futurs ; disons simplement qu'il a été décidé, en vue d'éviter la trop grande affluence des personnes intéressées par les conférences, que les noms des invités soient au préalable soumis au Président pour avoir son accord ; que les textes fournis cette année seront publiés sous forme d'une plaquette, comme les années précédentes mais qu'il faudra décider en 1974 si une publication dans une revue technique ne serait pas souhaitable, dans le but de réduire les frais d'impression et d'élargir la diffusion ; que les membres qui désirent se retirer le fassent assez tôt car les candidatures nouvelles se posent, et ne

suite et fin p. 709.

COMMUNIQUÉ AUX ABONNÉS

Les abonnements à FRUITS expirent avec le numéro de décembre.

Afin d'éviter une interruption dans le service régulier de votre abonnement, vous êtes invités à souscrire le plus tôt possible son renouvellement pour 1974 directement ou par l'intermédiaire de votre Libraire.

Nous vous rappelons les conditions :

1°) abonnement aux seuls articles originaux :

- France : 100 F
- Etranger : 120 F

2°) abonnement à la revue, à la Documentation analytique et aux index bibliographiques :

- France : 250 F
- Etranger : 270 F

Vous pouvez nous régler par tout moyen à votre convenance, soit par virement postal (PARIS 4870-60) soit par chèque bancaire.

suite de la page 698.

seront agréées que par accord de la Commission ; enfin que la prochaine réunion se tiendra en Allemagne à l'automne 1974, en vue de préparer le 8ème Congrès international, qui sans doute aura lieu en Sicile à l'invitation du Dr SAFINA.

Du point de vue de l'organisation de ces journées, on peut dire qu'elle était excellente, grâce aux producteurs autrichiens qui, comme lors du Congrès international de 1959 et au Symposium de la Commission scientifique de 1964, a mis à notre disposition des locaux très fonctionnels dans la Maison de l'Industrie, avec traduction simultanée en français, anglais et allemand. Cependant les séances de la Commission des méthodes d'analyse se tenaient dans un immeuble tout

proche, siège de l'Osterreichischen Fachverband der Nahrungs und Genussmittelindustrie, ne bénéficiait pas de traduction simultanée, si bien que tous les membres devaient s'exprimer en anglais.

Un programme d'excursions et visite d'usine était prévu ; il s'est malheureusement déroulé entièrement sous la pluie ; sans avoir pu visiter en détail les installations de la Station de Klosterneuburg, bien connue en France dans les milieux viticoles, vinicoles et cidricoles, nous avons pu juger de la qualité de ses produits par une dégustation offerte dans une salle de ses bâtiments, anciens, mais dont l'architecture et la décoration sont remarquables.