

Quelles sont les étapes de fabrication du jus de fruit en bouteille ?

Vous êtes-vous déjà demandé comment sont produits les jus de fruits en bouteille que vous achetez dans les supermarchés ? La fabrication du jus de fruits, que ce soit du pur jus, du jus de fruits à base de concentré ou du [nectar](#), passe par plusieurs étapes. Ces dernières répondent à des normes et ont été étudiées afin de **préserver la qualité du produit**, notamment les différents nutriments qu'il contient, sa couleur et son goût.

Les étapes clés du processus

[Jus d'orange](#), de pomme, d'ananas, de tomate... quel que soit le fruit utilisé, le processus de fabrication reste généralement le même. Après une sélection rigoureuse des fruits et leur récolte, ceux-ci sont lavés, pressés, tamisés et centrifugés, pasteurisés et enfin conditionnés en bouteille.

Extraction du jus

Les fruits mûrs et sains sont d'abord triés et lavés soigneusement. Ils subissent ensuite un **pressage mécanique pour en extraire le jus**. Certains sont broyés au préalable afin de faciliter l'extraction du jus. On obtient ainsi du pur jus de fruits. Vous y trouvez l'essentiel des nutriments présents dans le fruit d'origine : vitamines, minéraux ainsi qu'oligo-éléments.

Tamisage et centrifugation

Cette étape concerne particulièrement les jus de fruits très pulpeux. En effet, le jus peut encore contenir divers résidus non appropriés comme des restes de pépins. Leur élimination passe obligatoirement par un

tamissage et une centrifugation.

Pasteurisation

Dans cette étape de la fabrication du jus de fruits en bouteille, le jus est chauffé (en général à une température autour de 90 °C) durant un court laps de temps (inférieur à deux minutes). Le **flash pasteurisation**, procédé de plus en plus répandu, se fait sur un temps plus court et prend seulement entre 20 et 30 secondes. La pasteurisation ne se fait qu'une fois l'extraction terminée. Elle vise à éliminer les bactéries pathogènes ainsi que les enzymes responsables de la fermentation et de l'oxydation. Cette opération permet ainsi de prolonger la durée de conservation du jus tout en préservant au mieux les qualités nutritionnelles et organoleptiques des jus de fruits.

Concentration

Cette phase concerne uniquement les jus de fruits à base de concentré et quelquefois les nectars. Elle consiste à faire évaporer une partie l'eau contenue dans le jus afin de réduire les coûts de transport et de stockage. Cette même quantité d'eau extraite est ensuite restituée lors du conditionnement.

Conditionnement en bouteille

Les jus de fruits sont [mis en bouteille](#) et stockés bien à l'abri de la lumière. Les professionnels des jus de fruits utilisent alors des contenants en **verre** ou en **plastique PET** stérilisés. Ces matériaux garantissent la préservation des jus de fruits ainsi que de leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Afin de répondre aux besoins de fonctionnalité des consommateurs, les emballages sont présentés dans des formes, capacités et même couleurs variées. La performance des emballages, de plus en plus techniques, combine résistance aux chocs et grande capacité de conservation. Ces emballages protègent les produits contre :

- L'air, limitant le contact du jus avec l'oxygène, premier ennemi de la

vitamine C ;

- Toute perte des qualités nutritionnelles, limitant la dégradation des vitamines, notamment la vitamine C.

Les directives pour la fabrication du jus de fruits en bouteille

La filière « jus de fruits » est encadrée par une réglementation européenne stricte, définissant le mode de fabrication des jus de fruits en bouteille ainsi que leur composition et les ingrédients autorisés ou non. Il existe donc des règles spécifiques selon le type de jus. Dans les purs jus et les jus à base de concentré, l'ajout de [sucres](#), de conservateurs ou de colorants est strictement interdit. Dans les nectars, les conservateurs et les colorants sont également interdits. Par contre, il est possible d'ajouter du sucre.

QUALIJUS, l'institut de contrôle créé par la filière des jus de fruits, **se charge de s'assurer du respect de ces règles**. Sa mission est de qualifier les jus et les nectars mis à la disposition du public comme authentiques et ne présentant aucun risque pour la santé. Cet institut contrôle également la justesse et la conformité des informations inscrites sur les [étiquettes](#).

En conclusion, la fabrication des jus de fruits en bouteille se fait en plusieurs étapes : lavage des fruits, broyage et extraction du jus, pasteurisation, avant une éventuelle concentration, et enfin conditionnement. La pasteurisation permet de conserver les produits plus longtemps. Les jus prêts à être consommés sont ensuite mis en bouteille et distribués à travers les réseaux d'approvisionnement. Un emballage adapté permet d'éviter l'altération de la qualité nutritionnelle et organoleptique des jus de fruits.

Pour en savoir plus :

[Différence pur jus et concentré](#)

