|  |  |
| --- | --- |
| **Sommaire** | **Diapo 1** |
| Chapitre I Les fruits et légumes utilisés | Diapo 2 |
| I. Les fruits et légumes utilisés |
| I.1. Concombre | Diapo 3 |
| I.2. La Carotte |
| I.3. Le citron | Diapo 4 |
| I.4. L’orange |
| I.5. Pomme | Diapo 5 |
| Chapitre II les jus et leur qualité | Diapo 6 |
| II. les jus et leur qualité |
| II.1 Définition |
| II.2 Qualités nutritionnelles | Diapo 7 |
| II.3Production de jus de légume et jus de fruit | Diapo 8 |
| Chapitre III Procédé de fabrication du jus au niveau de NCA | Diapo 9 |
| III. Procédé de fabrication du jus au niveau de NCA |
| III.1. Présentation de l’entreprise |
| III.2. Présentation du processus de production | Diapo 10 |
| Chapitre IV Stabilité du jus | Diapo 11 |
| IV. Stabilité du jus |
| IV.1 Introduction | Diapo 12 |
| IV 2. L’altération chimique : elle touche essentiellement : |
| IV.3. Altération organoleptique |
| Chapitre I Matériels et méthodes | Diapo 13 |
| I. Matériels et méthodes |
| I.1. Matériel végétal | Diapo 14 |
| I.2. Formulation de la boisson |  |
| I.3. Méthodes d’analyses | D 15&16 |
| I.4. Évaluation sensorielle des différentes boissons |  |
| I.5. Test de stabilité | Diapo 18 |
| Chapitre II : Résultats et discussions | Diapo 19 |
| II. Résultats et discussions |
| II.1 Résultats de l’analyse physicochimique des purées utilisées. | Diapo 20 |
| II.2Caracteristiques physicochimiques et microbiologiques de la boisson retenue | Diapo 21 |
| II.3 Evolution des caractéristiques physico-chimiques de la boisson retenue au cours du stockage | D 22&23 |