|  |  |
| --- | --- |
| **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 |