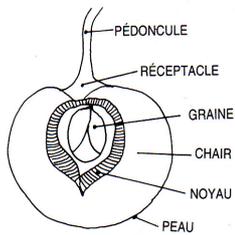


# Les fruits

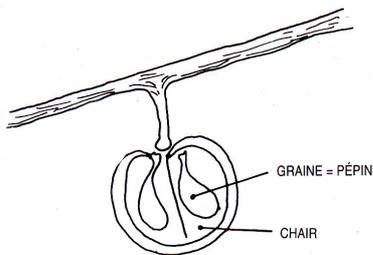
- Les drupes, qui contiennent un noyau à l'intérieur duquel se trouve la graine appelée alors amande. Les pêches, abricots, prunes, cerises, etc.

## UNE DRUPE



- Les baies, qui contiennent des graines appelées pépins. Les groseilles, oranges, pommes, poires, raisins, etc.

## UNE BAIE

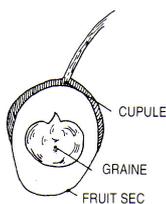


## Les fruits secs

- Les akènes, qui ne contiennent qu'une seule graine qui n'adhère pas au fruit. Les noisettes

### UN AKENE

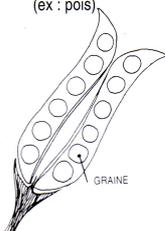
(ex : noisette)



- Les gousses, qui s'ouvrent, soit sur un bord, soit sur deux fentes. Elles sont souvent allongées et contiennent plusieurs graines. Les pois, la vanille, les cacahuètes, etc.

### UNE GOUSSE

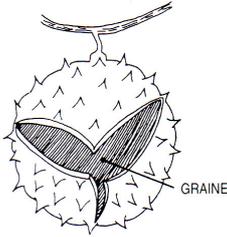
(ex : pois)



- Les capsules, fruits secs s'ouvrant par plusieurs fentes. Châtaignes, marrons, etc.

#### UNE CAPSULE

(ex : marron)



### 1. les fruits en l'état

- plantes tiges : angélique, rhubarbe
- fruits frais les plus courants : abricot, airelle, cassis, cerise, coing, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mûre, pastèque, pêche, poire, pomme, potiron, prune, raisin
- agrumes : bergamote, cédrat, citron, citron vert, mandarine, orange, pamplemousse
- fruits exotiques : ananas, anone, avocat, banane, cabosse, café, carambole, datte, goyave, grenade, fruits de la passion, kaki, kiwi, litchi, mangoustan, mangue, nêfle, noix de coco, papaye, ramboutan, sapotille, thé, vanille
- fruits secs : amande, anis vert, cacahuète, châtaigne, noisette, noix, noix du Brésil, noix de pécan, pignon, pistache

### 2. les fruits transformés

- conservées par appertisation, par congélation ou surgélation.
- conservées par appertisation, par congélation ou surgélation. Additionnée ou non de sucre (pour fixer le parfum du fruit) ou de jus de citron (renforce l'acidité de fruits doux).
- n'a reçu aucune addition
  - additionné de moins de 50g/l de sucre
  - ajout de 50 à 100 g/l de sucre
  - 50% de fruits, eau et sucre (100 g/l)
- jus de fruits charnus, sucré de 25 à 30%

### 3. les fruits conservés

- la dessiccation consiste à enlever la majeure partie de l'eau dans les fruits charnus, de façon à les préserver ainsi de toute altération. Abricot, banane, datte, figue, pêche, pomme, poire, pruneau, raisin.
- Congélation -30 à -35°C
  - Surgélation -40 à -96°C
  - Le dégel doit toujours être suivi de l'utilisation.
  - On ne doit jamais regeler un fruit déjà dégelé.
- l'appertisation est basée sur la stérilisation par la chaleur d'aliments enfermés dans des récipients hermétiquement clos.

## **4. les produits à base de fruits**

- a. Préparation amenée à un degré de déshydratation et de consistance suffisant, qui permet d'en assurer la conservation.
- b. préparation constituée de fruits charnus et de sucre que l'on fait cuire longuement ensemble.
- c. préparations que l'on obtient après avoir fait cuire les fruits à feu doux dans un sirop de sucre.
- d. préparation obtenue par cuisson d'un mélange de pulpes, d'un ou plusieurs fruits, de sucres (saccharoses, glucose) et éventuellement de pectine.
- e. ce sont des fruits charnus (baies ou drupes) dont on a remplacé l'eau de végétation qu'ils contiennent par une solution sirupeuse très concentrée afin de prolonger leur conservation.

Triage

Equeutage

Parage (peler ou dénoyauter)

Lavage

Blanchiment

Egouttage

Confisage

Egouttage.

## **Commercialisation**

- a. Rouge : extra
- b. Verte : Cat. 1
- c. Jaune : Cat. 2
- d. Grise : Cat. 3

### **2. Renseignements divers :**

- a. L'origine
- b. Le type de produit
- c. La variété
- d. Le calibre
- e. Le nombre ou la masse nette