Introduction : L'homme a toujours ete amateur de fruit dans beaucoup de civilisations, le fruit Representait une denree rare, en raison de la duree trop restreinte de recolte.La qualite de ces jus depend toutefois de plusieurs facteurs tels que la Temperature, la contamination lumineuse et microbiologique qui modifie de maniere Significative les parametres physicochimiques et la stabilite au stockage (Mihajlovic et al., 2013).Le travail propose vise a etablir l'influence des conditions de stockage (temperature, Temps, lumiere) sur les parametres physicochimiques et microbiologiques des jus de fruits Frais non pasteurises conserves a differentes temperatures : (37?C ) , ambiante (25?C) et Refrigeration (4?C) et a differentes periodes de stockage dans des bouteilles claires (transparente a la lumiere), soit dans des bouteilles de couleur foncee (sombre) ; et evaluer les Differents changements que peut subir un jus conditionne pendant une periode preci Cette etude est structuree en trois parties principales :?En raison de leurs avantages nutritionnels, les consommateurs ont pris l'habitude De consommer quotidiennement des fruits et des legumes frais ou leurs jus.Les jus frais peuvent stocke au refrigerateur pour une utilisation ulterieure, Bien que leurs durees de conservation au refrigerateur soit de courte duree.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي