

Introduction : L'homme a toujours été amateur de fruit dans beaucoup de civilisations, le fruit représentait une denrée rare, en raison de la durée trop restreinte de récolte. La qualité de ces jus dépend toutefois de plusieurs facteurs tels que la température, la contamination lumineuse et microbiologique qui modifie de manière significative les paramètres physicochimiques et la stabilité au stockage (Mihajlovic et al., 2013). Le travail proposé vise à établir l'influence des conditions de stockage (température, Temps, lumière) sur les paramètres physicochimiques et microbiologiques des jus de fruits frais non pasteurisés conservés à différentes températures : (37°C) , ambiante (25°C) et Réfrigération (4°C) et à différentes périodes de stockage dans des bouteilles claires (transparente à la lumière), soit dans des bouteilles de couleur foncée (sombre) ; et évaluer les différents changements que peut subir un jus conditionné pendant une période précise. Cette étude est structurée en trois parties principales : ? En raison de leurs avantages nutritionnels, les consommateurs ont pris l'habitude de consommer quotidiennement des fruits et des légumes frais ou leurs jus. Les jus frais peuvent être stockés au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure, Bien que leurs durées de conservation au réfrigérateur soit de courte durée.