

Le premier jus de pommes « IUT di Corsica »



I Ragguagli di l Università

N° 201
ril 2011

Contact :
Joséphine Foata
foata@univ-corse.fr

Avec ses 52 places ouvertes en 1ère année, et ses options « Génie de l'Environnement » et « Industries Agroalimentaires et Biologiques » accessibles en alternance au niveau de la 2ème année, le département « Génie Biologique » de l'IUT di Corsica dispense aux futurs diplômés une solide culture scientifique, technique et sociale. Ce département, dirigé par Joséphine Foata a effectué l'acquisition d'une ligne complète de fabrication de jus de fruits avec, au préalable, la création aux normes d'un laboratoire d'agroalimentaire. Cette acquisition dans le domaine des « Technologies alimentaires et procédés de fabrication », parmi d'autres, a permis de renforcer le développement du plateau technologique de l'IUT di Corsica et de redynamiser l'option « Industries Alimentaires et Biologiques ». La ligne complète de fabrication de jus de fruits destinée, dans un premier temps, aux Travaux Pratiques est constituée de broyeurs couteaux, dénoyauteuse, raffineuse, presseur hydraulique, cuve à enzymation, filtre à plaques, pasteurisateur électrique, triéage, embouteilleuse et capsuleuse.

Dans un contexte d'hygiène et de qualité
C'est donc les 22 et 23 mars derniers, sous l'impulsion des enseignants-chercheurs, Joséphine Foata (Maître conférences en Biologie) et Vanina Lorenzi (Maître conférences en Biochimie) que les 1ères séances de TP ont été lancées. « Les objectifs de ces travaux pratiques sont multiples », indique Joséphine Foata. « Cela consiste, pour les étudiants, à fabriquer du jus de pomme pasteurisé conditionné en bouteilles de verre de 1 litre, maîtriser l'extraction du jus par pressage, l'enzymation, le fonctionnement du filtre à plaques et celui d'un pasteurisateur. Il s'agit, d'une part, de comprendre le fonctionnement et le pilotage des installations utilisées dans le domaine des industries alimentaires, et, d'autre part, d'être capable de choisir, mettre en oeuvre et contrôler les procédés adaptés à la transformation des matières premières (pommes) dans un contexte d'hygiène et de qualité » poursuit Joséphine Foata.



Le filtre à plaques

Bien au-delà d'un TP classique.....

Un projet autour de la fabrication de jus de fruits Corse « IUT di Corsica » impliquant une majorité des filières de formation est en cours de réalisation. « Des prises de contacts sont également en train d'être établies avec pour objectif principal un démarrage prévu fin 2011. Ce projet permettra de faire travailler et évoluer les étudiants de nos différentes sections (communication, multimédia, hygiène...), autour d'une thématique commune afin de promouvoir ensemble les savoirs fondamentaux, savoir-faire et savoir-être appris au cours de chaque cursus universitaire à l'IUT et/ou en entreprise via l'alternance » conclut Joséphine Foata.

Ce projet est destiné à favoriser l'esprit d'initiative des étudiants et à permettre une découverte tant sur le plan scientifique et technologique, que sur le plan relationnel. Cette action s'appuiera donc inévitablement sur le triptyque : motivation, méthodologie, travail et aptitude à construire un projet.

Università di Corsica Pasquale Paoli
BP 52 - 20250 Corti

Directeur de la publication :
Antoine Aiello, Président de l'Université

Responsable de la communication :
Sylvia Flore
Tél. : +33 (0)4 95 02 71
flore@univ-corse.fr

Chargée de communication :
Gaëlle Piferini
Tél. : +33 (0)4 95 45 06 59
gpiferini@univ-corse.fr

www.univ-corse.fr

La broyeuse

La dégustation du jus de pomme

