



## ENJOY

*Mise au point d'un nouveau cocktail enzymatique pour améliorer les rendements dans l'industrie des jus de fruits*



Le projet se déroulera sur 48 mois à compter de septembre 2017.

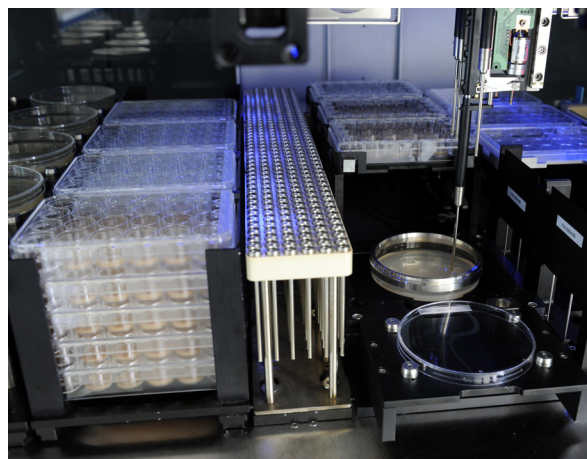
**Projet porté par les Ets J. Soufflet**  
Partenaires: Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) ; Université de Picardie Jules Verne (UPJV)

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 1,1M € (pour un coût total du projet s'élevant à 2,2M €).

L'industrie des jus de fruits a régulièrement recours à des enzymes de type pectinases pour améliorer les rendements des procédés de production et obtenir une meilleure clarification des jus. Néanmoins, les solutions présentes sur le marché ne permettent actuellement que de dégrader la fraction simple des pectines, les fractions complexes résiduelles empêchant l'obtention de rendements optimaux.

Les ETS J. Soufflet, en collaboration avec l'Université de Picardie Jules Verne et le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles, se proposent de définir un cocktail enzymatique nouveau qui permettra de dégrader cette fraction complexe des pectines. Des méthodes innovantes de criblage des souches à moyen et haut débit seront employées lors de la phase de R&D. La culture des microorganismes sélectionnés se fera par fermentation en milieu solide.

A terme, ce nouveau cocktail enzymatique doit permettre de réduire les déchets générés par le processus de production des jus et de diminuer la consommation énergétique employée dans ces derniers. Des applications sont également envisagées dans l'industrie du vin et des huiles.



FranceAgriMer

