

Les techniques de séchage d'abricot

Depuis des milliers d'années l'homme a séché les viandes, les poissons, les fruits et les légumes, pour le soutenir pendant les périodes difficiles. Le séchage est ainsi une méthode très ancienne de conservation des aliments pratiquée par l'homme visant la conservation et la stabilisation des denrées périssables par abaissement de leur activité d'eau, en effet, pendant le processus de séchage, l'eau est enlevée sous forme de vapeur par l'air.

L'abricot, parfumé, rafraîchissant est un fruit riche en vitamines et en fibres. Malgré l'origine du fruit, issu des montagnes élevées du nord de la Chine, c'est en climat tempéré et méditerranéen que l'abricot a trouvé un terrain d'acclimatation idéal.

Plusieurs variétés cultivées sont très adaptées et très productives, la transformation en abricot sec est très pratiquée dans le monde, d'ailleurs une grande partie des abricots est commercialisée sous forme de fruits secs. En effet, un marché très prometteur se dessine, par exemple, pour les fruits séchés sans conservateur dans les magasins proposant des produits naturels, aussi bien en Europe qu'aux États Unis. Pour que le produit soit de bonne qualité, il faut cependant respecter certaines règles.

Les différentes techniques de séchage dans le monde

Les techniques de séchage d'abricot diffèrent et vont de la simple exposition au soleil jusqu'à l'utilisation de séchoirs industriels

Le séchage au four

Commencez par chauffer le four entre 50 et 60°C et par séparer les abricots les plus gros des abricots les plus petits en deux tas différents. Si vous faites sécher ensemble des abricots de diverses tailles, certains seront trop secs alors que d'autres seront encore humides et moisiront.

Déposez les fruits durant 10 à 12 heures environ, une fois prêts, les abricots devraient être légèrement mous, mais tannés. Le temps de cuisson variera selon la taille des abricots, leur quantité et la température du four. Il est recommandé de garder la porte du four entrouverte pour laisser échapper l'humidité. Si les fruits sont épluchés, la température du four doit être légèrement plus haute que pour des fruits non épluchés. Par la suite, on peut toujours leur rendre l'eau qu'ils ont perdu, en les faisant tremper dans de l'eau à peine tiède ou dans du jus de fruit pendant 2 à 4 heures. Il est important d'éviter d'y mettre trop d'eau, pour qu'ils ne perdent pas leurs propriétés nutritives.

Comme astuce, sucrez vos abricots secs en les faisant tremper dans une solution d'une tasse d'eau, de 4 cuillères à soupe de jus de citron et de la quantité de miel de votre choix, pendant quelques minutes avant de les disposer sur la grille de séchage.

Cette technique de séchage est caractérisée par une consommation importante en électricité et nécessiterait un prix de vente des produits finis bien étudié.

Le séchage avec utilisation d'un séchoir

Pour cette technique, l'unité de séchage est en général composée d'un bâtiment et du séchoir. Le bâtiment comprend un bureau, une pièce de stockage des fruits frais, un hall de pré-traitement et une pièce d'emballage/stockage des produits secs. La structure du séchoir est en bois avec une couverture en plastique polyéthylène. Les claies chargées d'abricot sont glissées par l'intermédiaire de tiroirs dans le bâti en bois. Le polyéthylène fait effet de serre, la lame d'air entre cette couverture de plastique et les claies s'échauffe, absorbant ainsi l'humidité des fruits, un petit ventilateur placé à l'entrée et crée un flux continu d'air pour extraire l'humidité. Ce système permet de sécher les fruits en moins de trois jours (la méthode traditionnelle prenant souvent 3 semaines). La surface utile de séchage est de 3 m². La capacité avoisine les 15 à 20 kg de produits frais par m² (Bahlouli et al.,2008)

Après la réception des abricots frais, on procède au tri manuel en écartant les produits inexploitable pour la transformation, notamment en fonction du taux de maturation des fruits évalué par appréciation visuelle. On effectue par la suite un lavage qui va permettre d'enlever les poussières et les insectes afin de limiter tout développement de micro-organismes. Pour cela, il suffit de plonger les abricots dans un bain d'eau chlorée à raison de 100 ppm et de les frotter délicatement, puis les rincer soigneusement à l'eau claire. Une étape

de sulfitage est pratiquée ensuite afin de garantir une meilleure hygiène, de faciliter le séchage et d'éviter la contamination microbienne. En outre, l'utilisation d'anhydride sulfureux évite aux abricots de prendre une couleur marron foncé lors du séchage. Cette étape du traitement des abricots peut être menée de deux façons différentes: soit en plongeant les abricots dans une solution de bisulfite de sodium, soit en brûlant du soufre solide (en poudre) dont les fumées vont imprégner les surfaces des produits à sécher. La seconde solution est la meilleure car elle favorise une exposition plus régulière à l'anhydride sulfureux. La durée de l'exposition fruits à l'anhydride sulfureux se situe entre deux et trois heures. Une fois l'étape de séchage est achevée, le tri s'effectue manuellement en éliminant les produits hors normes, notamment au niveau de la couleur, la texture et la forme. Suite à cette étape, le conditionnement des abricots doit rapidement suivre afin d'éviter toute réhumidification possible des abricots secs. Cette technique de séchage est bien avantageuse et permet de sauvegarder la qualité organoleptique du produit.

Le séchage solaire

Les fruits tels que : abricots, raisins et figues sont traditionnellement séchés en les exposant directement au soleil et en les plaçant par exemple sur le toit des maisons, au bord des routes voire aussi dans les champs à même le sol à l'air libre en pendant 3 semaines. Ce système de séchage solaire est peu coûteux, néanmoins, il présente des inconvénients du fait que le produit obtenu est de qualité médiocre, et sans forte valeur ajoutée généralement contaminé par des poussières et des insectes et parfois endommagé par des intempéries. Ces conditions de séchage limitent la qualité du produit et ne permettent pas ainsi sa commercialisation. La période de séchage des abricots se déroulera durant les mois de juin, juillet et août, lors de cette période, les données climatiques sont en général favorables.

Lien article : <http://www.agrimaroc.ma/sechage-abricot/>