

Colloque sur l'analyse des boissons (CNERNA).

P. DUPAIGNE*

Du 16 au 17 mars 1978, vient de se tenir, au Ministère de l'Agriculture, un colloque sur l'analyse des boissons, réunissant de nombreux spécialistes producteurs de boissons, commerçants et même chimistes de laboratoires officiels ou privés.

Le temps était compté car 28 conférences ont été prononcées, suivies de discussions souvent fort intéressantes. Plus de la moitié des conférences et du temps a été consacré au vin et à la vigne, aux produits de distillation, à la bière, donc les sujets semblaient plutôt éloignés de la vocation de notre Institut. Cependant, les méthodes décrites s'adaptent fort bien, la plupart du temps, aux fruits même tropicaux ; d'autre part, la vigne et le vin sont maintenant introduits en pays semi-tropicaux s'intéressant à leur production.

Les conférences étaient classées, dans l'ordre chronologique, par le sujet traité : analyse automatique, méthodes chromatographiques et spectrographiques, méthodes enzymatiques, contaminants, critères analytiques et flaveur, effet des procédés de fabrication, maturation et vieillissement.

Voici leurs titres, avec le nom et l'origine de leurs auteurs ; l'ensemble des textes paraîtra plus tard dans les Annales de Nutrition et d'Alimentation, mais en attendant, nous pouvons procurer à ceux que cela intéresse, un résumé d'une ou deux pages dactylographiées de chaque conférence. Le conférencier parlait en général en français, parfois en anglais ou en allemand, mais les résumés sont tous en langue française.

MÉTHODES ADAPTÉES A L'ANALYSE AUTOMATIQUE.

M. DUBERNET (Union nationale des Oenologues - Narbonne)

L'automatisation de l'analyse chimique en œnologie.

Y. TEP, S. BRUN et J.C. MARIGNOL (Laboratoire de Chimie analytique, Faculté de Pharmacie, Montpellier et Compagnie Technicon).

Détermination automatique du titre alcoométrique des vins

P. DUPONT (Société Pernod - Créteil).

Détermination du titre alcoométrique des boissons alcoolisées au moyen de l'auto-analyseur thermométrique Technicon.

M. BENARD (ENSIAA - Douai).

Mesure automatique de la densité des liquides alimentaires.

Discussion.

Pause.

MÉTHODES CHROMATOGRAPHIQUES ET SPECTROGRAPHIQUES.

P. DE SMEDT, P. CRESTO, P.A.P. LIDDLE (Laboratoire de Recherche, Société Martini et Rossi).

Dosage par CPG des composés volatils des eaux de vie extraits par le sulfure de carbone.

P.A.P. LIDDLE et P. DE SMEDT (Laboratoire de Recherche, Société Martini et Rossi).

Utilisation du spectromètre de masse comme détecteur spécifique dans l'analyse des boissons alcooliques par CPG.

J. BRICOUT et J. KOZIET (IRAB - Créteil).

Détermination du pourcentage de whisky de grain dans les whiskies commerciaux par spectrométrie de masse isotopique.

Discussion.

J. BRICOUT (IRAB - Créteil).

Application de la chromatographie liquide-liquide à haute performance à l'analyse des boissons (aldéhydes aromatiques - colorants).

P. SYMONDS (Laboratoire Le Lara - Toulouse).

Application de la chromatographie liquide haute performance au dosage de quelques acides organiques du vin.

MÉTHODES ENZYMATIQUES.

S. LAFON-LAFOURCADE (Institut d'Oenologie, Bordeaux)

Application des méthodes enzymatiques à l'analyse des boissons.

RECHERCHE DES CONTAMINANTS.

J. GOURSAUD et F.M. LUQUET (ENSIAA - Douai)

Dosage des résidus de pesticides dans les bières.

R. SCRIBAN, J.P. HEBERT, M. BENARD, G. DEVILLERS (ENSIAA - Douai).

Recherche analytique d'agents moussants dans les bières d'importation.

M. GIFFONE, S. BRUN et H. MATTRAS (Laboratoire de Chimie analytique, Faculté de Pharmacie, Montpellier).

Étude de la migration du styrène dans le vin contenu dans des cuves en résine polyester.

Discussion.

G. DUFOUR (Direction générale de l'Action sanitaire et sociale - Laboratoire d'études des particules inhalées).

Utilisation du microscope électronique à transmission pour l'analyse de la contamination des boissons par l'amiante.

L. LE BOUFFANT (CERCHAR).

Recherche des fibres d'amiante dans quelques boissons alcoolisées. Rôle contaminant des matériaux de filtration.

RELATIONS ENTRE LES CRITÈRES ANALYTIQUES ET LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES.

J.P. RICHARD (CERDIA - Massy).

Recherche et identification de quelques adultérations dans les jus d'agrumes.

M. MOLL (Tepral - Branche alimentaire BSN).

Connaissances actuelles sur les caractères organoleptiques de la bière.

A.G.H. LEA (Long Ashton Research Station - Bristol).

The analysis of cider phenolics.

Discussion.

P. SUDRAUD et J. KOZIET (Station d'Oenologie - Bordeaux).

Recherche de nouveaux critères analytiques de caractérisation des vins.

R. CANTAGREL (Laboratoire Le Lara - Toulouse).

Caractérisation analytique des vins de cépage et phénomènes de vieillissement.

C.F. TIMBERLAKE (Long Ashton Research Station - Bristol).

Red wine quality : correlations between colour, aroma, flavour and pigment and other parameters of young Beaujolais.

INCIDENCE DES PROCÉDÉS DE FABRICATION SUR LES CARACTÈRES ANALYTIQUES.

H. TANNER (Station fédérale de recherche en arboriculture, viticulture, horticulture, Wädenswil, Suisse).

Recherches analytiques sur jus de presse extraits à froid des fruits et extraits à chaud (système DDS) des pommes de la variété Golden Delicious.

R. CORDONNIER, C. BAYONOVE (INRA - Montpellier)

Influence du foulage et du pressurage sur quelques constituants responsables de l'arôme et de l'oxydation du jus de raisin.

P. DUPUY (INRA - Dijon).

Reconnaissance analytique de la chaptalisation.

PHÉNOMÈNES DE MATURATION ET DE VIEILLISSEMENT.

B. DEYMIE (Institut français des Boissons, de la Brasserie-Malterie - Nancy).

Méthode de mesure de la perméabilité des bouteilles plastiques.

Discussion.

A. LATRASSE (INRA - Dijon).

Composition et formation des troubles protéopectiques du jus de framboise.

Discussion.

Y. GLORIES (Institut d'Oenologie - Bordeaux).

Évolution des composés phénoliques au cours du vieillissement du vin.

Discussion.

P. MORGAN (Laboratoire de Physiologie, Université Paul-Sabatier - Toulouse).

Oxydation comparée des anthocyanes par oxygène actif. Application aux vins sulfités ou non.

