



LE CONTRÔLE DE LA MOUSSE EN PRODUCTION ACÉRICOLE

Nathalie Martin, Ph. D., chimiste / Centre ACER

Lorsque l'on parle d'antimousse, l'enjeu est de savoir quel produit utiliser, quand l'ajouter et en quelle quantité, pour ne pas affecter la qualité et la sécurité du sirop d'érable produit.

Soyez maître de votre production!
Contrôle et monitoring en acériculture.



Réseaux de distribution



La formation de mousse dans l'évaporateur est un phénomène avec lequel les acériculteurs doivent composer durant la saison des sucres afin d'éviter les débordements problématiques. Au-delà des recommandations de base quant à l'ajustement de l'évaporateur et à l'utilisation d'une eau d'érable de la meilleure qualité possible, on aura toujours à contrôler la mousse.

Les antimousses

L'ajout d'agents de contrôle de la mousse, faciles d'emploi, efficaces et peu coûteux, est la méthode la plus souvent utilisée aujourd'hui. Comme cette pratique n'est pas vraiment encadrée à l'heure actuelle dans l'industrie, elle peut entraîner certains problèmes de qualité et, par conséquent, la perte de la valeur commerciale du sirop d'érable produit. L'utilisation d'agents de contrôle de la mousse, qui sont considérés comme des agents technologiques alimentaires, est actuellement tolérée par les instances gouvernementales sous certaines conditions, étant donné les normes strictes régissant l'authen-

ticité des produits acéricoles. Depuis quelques années déjà, le Centre ACER, en partenariat avec les conseillers acéricoles du MAPAQ, se penche sur cette question afin d'améliorer les pratiques de contrôle de la mousse et de tester de nouveaux produits. Les recherches ont démontré que les produits commerciaux et de grade alimentaire Atmos 300K (antimousse liquide) et Aldo HMS (antimousse kasher en poudre), les plus utilisés actuellement, sont très efficaces et moins enclins à produire des défauts de saveur. Il faut impérativement éviter les produits allergènes. Des solutions de rechange intéressantes ont également été testées pour l'acériculture biologique, où les huiles végétales de carthame, de canola et de tournesol sont actuellement les seules autorisées. Il faut impérativement éviter les produits allergènes tels que les produits laitiers, la margarine ou les huiles de soya ou d'arachide par exemple. Leur utilisation comme antimoussant est à proscrire étant donné les risques de réactions graves que leur consommation peut engendrer chez certains consommateurs. Les corps gras

L'ajout d'agents de contrôle de la mousse n'est pas encadré à l'heure actuelle dans l'industrie et peut entraîner certains problèmes de qualité.

RECHERCHE



Doseur automatique d'antimousse liquide



Gobelets pour antimousse liquide

d'origine animale sont également à éviter puisqu'ils sont plus susceptibles au rancissement et rendent le sirop d'érable non conforme à certains rites alimentaires (ex. kasher, halal). Dans tous les cas, un contrôle de la qualité du produit (saveur, odeur et texture) est recommandé avant l'emploi. Les méthodes d'utilisation de l'antimousse peuvent également avoir un impact important sur la qualité du sirop d'érable. Par exemple, un nombre trop élevé de dispositifs de distribution d'antimousse dans l'évaporateur et la proximité de ceux-ci avec la sortie du sirop peut engendrer l'apparition de défauts de saveur.

Le doseur d'antimousse

Alors que l'utilisation de gobelets dans l'évaporateur favorise souvent l'ajout d'une trop grande quantité d'antimousse, une intervention manuelle au besoin est priorisée. Cette pratique est cependant très contraignante pour les producteurs puisqu'elle nécessite une surveillance constante et une intervention rapide afin d'éviter les débordements. L'utilisation d'un système automatisé de contrôle de la mousse, tel que le doseur automatique d'antimousse liquide proposé par les Équipements Lapierre, devient alors une option intéressante.

Muni d'une sonde permettant la détection du niveau de la mousse, cet équipement programmable permet l'ajout d'antimousse liquide de façon plus précise. Une étude terrain, réalisée dans huit entreprises acéricoles au printemps 2017, a permis de dresser un portrait du mode d'utilisation actuel de ce type d'équipement. Cet outil prometteur est très apprécié des utilisateurs et permet un usage plus rationnel des agents de contrôle de la mousse. Bien qu'aucun impact sur la saveur n'ait été observé durant l'étude terrain, son mode d'utilisation actuel du type « goutte à goutte » favorise l'ajout d'une trop grande quan-

tité d'antimousse. Une optimisation de son utilisation est donc nécessaire. Rappelons le mot d'ordre pour une utilisation responsable des agents de contrôle de la mousse : au besoin uniquement (gonflements excessifs) et en ajoutant la plus petite quantité possible à la fois. À noter qu'en plus de favoriser l'innocuité du sirop, l'ajout d'un produit non allergène de qualité alimentaire est un gage de succès.

Pour plus de renseignements ou pour formuler des commentaires, veuillez communiquer avec Martin Pelletier au 819 369-4002 ou à martinpelletier@centraceer.qc.ca.

CAMITAL
PRODUITS DE BÂTIMENTS

**MANUFACTURIER ET
DISTRIBUTEUR DE PRODUITS
DE BÂTIMENTS**



Suivez-nous sur Facebook
Camital Revêtement
Métallique

CAMITAL.CA

1 888 358-6546 | Warwick | Victoriaville