

LE °BRIX

Quel est son intérêt en transformation alimentaire ?

Qu'est-ce que le °Brix ?

Le **degré Brix (°Brix)** correspond à la quantité de matières sèches solubles présentes dans un produit, dont les sucres. La **matière sèche** représente l'**ensemble des constituants d'un aliment autres que l'eau** (sucres, protéines, fibres, minéraux, etc.). Ainsi, le °Brix est utilisé pour estimer la concentration en matières solubles et, dans de nombreux produits alimentaires, il reflète principalement la teneur en sucre.

En pratique :

- 1 °Brix = 1 g de sucres **et** autres matières solubles pour 100 g de produit
- Plus le °Brix est élevé, plus le produit est concentré en matières solubles, généralement en sucres

Pourquoi mesurer le °Brix ?

Le °Brix est un indicateur utile pour :

- Suivre la maturité de certains fruits (ex. raisin) : Des fruits plus mûrs contiennent généralement + de sucres
- Contrôler la qualité et la régularité des produits (ex. gélification des confitures)
- Maîtriser la conservation : une teneur élevée en sucres limite le développement des micro-organismes car l'eau, captée par les sucres, n'est plus disponible pour eux
- Vérifier la conformité réglementaire : certaines denrées doivent respecter un °Brix minimal pour pouvoir porter une dénomination légale

Exemples de produits dont le °Brix est encadré légalement en Belgique



Sirop
min 55 °Brix



Confiture
min 60 °Brix



Sirop de fruits à tartiner
min 70 °Brix

Comment mesurer le °Brix ?

La mesure s'effectue à l'aide d'un **réfractomètre**. L'appareil analyse la façon dont la lumière traverse le produit et affiche directement la valeur en °Brix.

Les réfractomètres existent en version manuelle (lecture optique) ou numérique

Exemple d'utilisation d'un réfractomètre optique :

1. Ajouter un goutte de l'aliment (confiture, sirop, préparation de sorbet) sur le verre du réfractomètre
2. Refermer le clapet pour étaler la goutte
3. Lire le °Brix sur l'échelle à travers la lunette



Ici, le sirop mesuré est de 55 °Brix

