

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUN 2012

## DOSSIER DE PRESSE-LE JUS DE RAISIN

### LE JUS DE RAISIN "MAISON" : L'ATOUT SANTÉ

Fontaine de Jouvence, French paradox, les vertus "santé" du jus de raisin ne sont plus à démontrer. Pourtant, les scientifiques continuent à se passionner et, étude après étude, de nouveaux effets bénéfiques sont mis à jour. Or, faire son jus de raisin et le conserver est extrêmement facile. C'est même le meilleur moyen pour profiter toute l'année d'un puissant allié de notre santé.

C'est grâce à leur consommation de vin que les Français ont le plus bas taux de mortalité cardio-vasculaire du monde occidental (4 fois moins

que les Américains). Mais excepté l'alcool, vin et jus de raisin ont de nombreux points communs. Polyphénols, antioxydants et autres vitamines contenus dans le jus de raisin sont extrêmement bénéfiques. Cholestérol, risques cardio-vasculaires, cancer, constipation, hypertension, prostate, maladie d'Alzheimer, la liste est longue mais, sur tous ces dérèglements, le raisin aurait une réelle action préventive voire curative. Autant de raisons pour consommer du jus de raisin et, mieux encore, pour le faire soi-même.

## L'HUROM pour le petit jus du matin

Pratiquement auto-nettoyant, l'extracteur de jus Hurom permet d'exprimer vraiment toutes les vertus des végétaux. Vos jus de fruits, de légumes ou d'herbes sont plus riches en nutriments. Grâce au système à rotation lente, les vitamines ne sont pas brûlées par l'oxygène. Elles restent vivantes, bien protégées par l'eau végétative des plantes et sont directement assimilables par l'organisme.



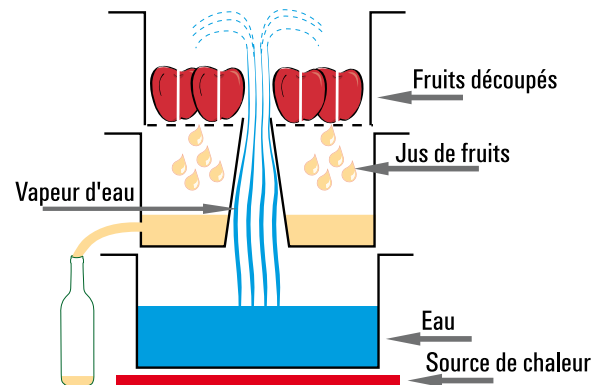
**HUrom**<sup>®</sup>  
60% de vitamines en plus\*



\*Tests Michelson Laboratories Inc., certifiés ISO/IEC17025 - USDA - FDA.

## L'EXTRACTEUR VAPEUR : extraire et pasteuriser en 1 seule opération

Cet appareil extrêmement simple a l'avantage d'extraire et de pasteuriser en une seule opération. Un peu d'eau dans la marmite, les raisins dans le compartiment du dessus et on met en chauffe. La vapeur éclate les cellules du fruit et le jus s'écoule dans le compartiment intermédiaire. L'immense avantage du procédé, outre la facilité d'utilisation, est que le jus est à température de pasteurisation et le reste. Il suffit de remplir ses bouteilles et de les fermer rapidement pour conserver son jus 1 an.





## PRESSOIRS : extraire de grandes quantités de jus

Pour les quantités plus importantes, l'usage du pressoir devient indispensable. De quelques kilos de raisin à plusieurs centaines de kilos en une seule fois, il permet une extraction rapide et un rendement élevé. Sans presser trop fort, pour éviter d'extraire les saveurs amères et herbacées des pépins ou des résidus de rafles, c'est le pressage champenois, on peut s'attendre à exprimer 1 litre de jus pour 1,4 kg de raisin. Contrairement au jus recueilli avec un extracteur vapeur, le moût obtenu au pressoir n'est pas parfaitement clair et il faudra le filtrer avant de pasteuriser. Pour une consommation familiale, la limpidité n'est sûrement pas l'objectif premier. L'objectif à atteindre est d'abord la préservation des saveurs et des vertus "santé" du jus et donc la maîtrise parfaite de la température de stérilisation.



## PASTEURISATION : 75°C, le compromis idéal

Tout l'art de la pasteurisation consiste à chauffer suffisamment pour conserver le jus, sans pour autant altérer le goût ou détruire toutes les vitamines. À une température de 68°C, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage, mais il est communément admis que l'élévation des jus à 75°C représente le compromis idéal pour garder les vitamines et assurer une bonne conservation. Chauffer à une température supérieure entraînerait la perte des qualités nutritionnelles et gustatives (goût de compote). En dessous, la moindre imprécision ou manque d'homogénéité des températures et les risques de fermentation deviennent importants.

### PRINCIPE DU PASTEURISATEUR À SERPENTIN

Le serpentin est un long tube enroulé sur lui-même. Immergé dans l'eau bouillante, il réchauffe progressivement le jus qui s'y écoule. C'est en réglant le débit du jus dans le serpentin que l'on maîtrise très finement la température. Plus le jus reste longtemps dans le serpentin, plus il est chaud.



### Attention au début de fermentation

*S'il n'a pas été possible de pasteuriser le moût immédiatement, un début de fermentation peut avoir lieu. Les sucres commencent à se transformer en alcool. Pour faire du jus, cette fermentation est à éviter. En chauffant pour pasteuriser, le jus produirait une grande quantité de mousse qui peut gêner le passage dans le serpentin. Conserver le moût avant pasteurisation dans un endroit frais (moins de 15°C) et pasteuriser le plus tôt possible.*



Pasteurisateur tout inox.

## LE JUS DE RAISIN : L'ATOUT SANTÉ

Le jus de raisin, principalement de raisin rouge, est riche en vitamines, acides organiques, tanins, sels minéraux et autres polyphénols mais il est surtout réputé pour ses vertus antioxydantes. Sur des sujets sains, la consommation régulière de raisin améliore considérablement la circulation sanguine (1) et prévient les risques cardio-vasculaires, mais la consommation de jus de raisin agit sur bien d'autres aspects de la santé.

**Garder des cellules jeunes** - Les polyphénols antioxydants bloquent l'effet néfaste des radicaux libres sur les cellules. Ces radicaux libres sont les principaux responsables du vieillissement de nos cellules. Celles de la peau notamment. C'est pourquoi en cosmétologie les antioxydants sont utilisés pour limiter les rides et le vieillissement de la peau. Les radicaux libres sont aujourd'hui associés à de nombreux dérèglements de santé et à de nombreuses maladies chroniques. (Voir stress oxydant (2-3)).

**Cancer** - Le rôle du raisin dans le maintien des cellules en bonne santé intéresse aussi les cancérologues. Une étude menée sur le cancer du colon (mais aussi du sein et de la prostate) semble donner des résultats très encourageants (14).

**Cerveau et Alzheimer** - La consommation de raisin protège les neurones. Au moins ceux des souris ! Le raisin limiterait la dégénérescence et la perte des cellules cérébrales (4). Un régime enrichi en raisin bloquerait, au moins partiellement, l'évolution de la maladie d'Alzheimer. D'autres études, chez le rat, ont démontré un lien direct entre la consommation de raisin et la mémoire, les capacités motrices et les facultés cognitives. Chez l'homme, les recherches sont balbutiantes mais une étude récente montre que la consommation quotidienne d'1/2 litre de jus de raisin chez des sujets en perte de mémoire (sans démence) améliore leurs fonctions cognitives (18-19).

**Transit** - L'acide tartrique du raisin excite les parois du tube digestif et accélère le transit intestinal. Le jus de raisin combat efficacement la constipation chronique.

**Cœur, hypertension et AVC** - En améliorant la circulation sanguine, la souplesse artérielle et la fonction vasculaire, la consommation de jus de raisin évite la fatigue cardiaque et réduit le risque d'AVC. Les polyphénols limitent l'agrégation des plaquettes et l'oxydation du mauvais cholestérol qui est l'une des principales causes de la fixation de ces plaquettes sur les artères (4-5-6).

**Articulations et arthrite** - L'impact anti-inflammatoire du raisin diminuerait les douleurs articulaires (12).

**Les yeux** - Selon une étude menée sur des souris, un régime enrichi en raisin préviendrait les dommages rétinien dus à l'âge et plus particulièrement la dégénérescence maculaire (3).

**Prostate** - Le raisin, toujours pour ses propriétés antioxydante et anti-inflammatoire, limiterait l'élargissement de la prostate et son inflammation. La consommation de raisin retarderait ces désagréments et les dommages causés à la vessie (15-16-17).

**Obésité et diabète** - Le raisin contiendrait en petite quantité une molécule qui permettrait de bloquer durablement la prise de poids ((Inserm/CNRS, Ilkirch) molécule SRT 1720 / resvératol). L'obésité et le diabète de type 2 sont tous deux liés à l'inflammation chronique des tissus adipeux. Les polyphénols contenus dans le jus de raisin aident à réduire l'inflammation et la résistance à l'insuline des cellules immunitaires et adipocytes. De plus, un régime enrichi en raisin limite significativement les dommages inflammatoires subis par les cellules du pancréas qui produisent l'insuline (9-10-11).



SOURCES : 1. Chaves AA et al. Vasoprotective endothelial effects of a standardized grape product in humans. *Vascular Pharmacology*. 50 2009; 20-26. 2. Zern TL, Fernandez ML. Grape polyphenols exert a cardioprotective effect in pre- and post-menopausal women by lowering plasma lipids and reducing oxidative stress. *J Nutr*. 2005;135:1911. 3. Fuhrman B, et al. Grape Powder Polyphenols Attenuate Atherosclerosis Development in Apolipoprotein E Deficient Mice and Reduce Macrophage Atherogenicity. *J Nutr*. May 2005, 135:722-728. 4. Seymour EM. Chronic intake of phytochemical-enriched diet reduced cardiac fibrosis and diastolic dysfunction caused by prolonged salt-sensitive hypertension. *J Gerontol Biol Sci*. 2008, Vol. 63A, No. 10; 1034-1042. 5. Seymour EM, et al. Grape Intake Reduces Heart Failure Pathogenesis in Rats. *Acta Hort*. 2009, 841:207-213. 6. Seymour EM et al. Whole Grape Intake Impacts Cardiac Peroxisome Proliferator-Activated Receptor and Nuclear Factor kappa B Activity and Cytokine Expression in Rats With Diastolic Dysfunction. *Hypertension*. May 2010, Vol. 55, No. 5. 7. Chaves AA et al. Vasoprotective endothelial effects of a standardized grape product in humans. *Vascular Pharmacology*. 50 2009; 20-26. 8. Prior RL, et al. Plasma antioxidant capacity changes following a meal as a measure of the ability of a food to alter in vivo antioxidant status. *J. Am Coll Nutr*. 2007, 26, No.2:170-181. 9. Overman A, McIntosh MK, et al. Polyphenol-rich grape powder extract (GPE) attenuates inflammation in human macrophages and in human adipocytes exposed to macrophage-conditioned media. *International J Obesity*. January 2010:1-9. 10. Vislocky LM, Fernandez ML. Biomedical effects of grape products. *Nutrition Reviews*. 2010, Vol 68(11):656-670. 11. Zunino, SJ. Diets rich in polyphenols and vitamin A inhibit the development of Type 1 autoimmune diabetes in non-obese diabetic mice. *J Nutr*. 2007;137:1216-1221. 12. Findings presented at the Society for Neuroscience 2008 conference in Washington DC. Presentation made by Dr. Jasenka Borzan, 13. Vislocky LM, Fernandez ML. Biomedical effects of grape products. *Nutrition Reviews*. 2010, Vol 68(11):656-670. 14. Nguyen AV, Holcombe RF, et al. Results of a phase I pilot clinical trial examining the effect of plant-derived resveratrol and grape powder on Wnt pathway target gene expression in colonic mucosa and colon cancer. *Cancer Manag Res*. 2009;1-9. 15. Agartan, CA, et al. Protection of urinary bladder function by grape suspension. *Phytother Res*. 2004, 18(12):1013-18. 16. Lin A, et al. Protective Effects of Grape Suspension on In Vivo Ischemia/Reperfusion of the Rabbit Bladder. *BJU Intl*. Dec 2005, 96(9):1397-402. 17. Venugopal V, Levin RM, et al. Effect of Hydrogen Peroxide on Rabbit Urinary Bladder Citrate Synthase Activity in the Presence and Absence of a Grape Suspension. *International Braz J Urol*. Nov/Dec 2010, Vol. 36(6):749 - 758. 18. Shukitt-Hale B, Carey A, et al. Effects of Concord grape juice on cognitive and motor deficits in aging. *Nutrition* 2006;22:295-302. 19. Joseph JA, Shukitt-Hale B, Willis LM. Grape juice, berries, and walnuts affect brain aging and behavior. *J Nutr* 2009;139:18135-75.