

Les confitures allégées à base d'abricot et d'aspartame peuvent constituer un créneau prometteur pour le secteur de l'agro-alimentaire. La matière première était un produit local et bon marché. La confiture telle que préparée au laboratoire, selon les critères physico-chimiques et organoleptiques répond parfaitement aux exigences d'un produit de ce genre. Comme toute conserve alimentaire, la confiture élaborée est sujette à diverses altérations dont le brunissement. Celui-ci dépend de plusieurs facteurs. Les calculs cinétiques effectués ont permis de juger l'apparition du brunissement conforme à la cinétique de degré zéro dont $IB = Kt + IB_0$. Les confitures brunissent différemment, selon les divers facteurs influents. D'après les résultats de nos analyses, nous avons constaté que le facteur concentration de l'aspartame est déterminant, d'autre part le facteur temps reste significatif.

Une interaction d'ordre deux est très significative : - Interaction : concentration de l'AMP/temps de stockage - Interaction : concentration de l'AMP/la température de stockage

Une interaction d'ordre trois s'avère déterminante : - Interaction : taux de matière sèche / la température de stockage / temps de stockage. Une interaction d'ordre quatre semble très significative : - Interaction : concentration de l'AMP / taux de matière sèche / la température de stockage / temps de stockage. Par conséquent le conserveur peut réguler ainsi la durée d'entreposage du produit fini en rapport avec les infrastructures disponibles