



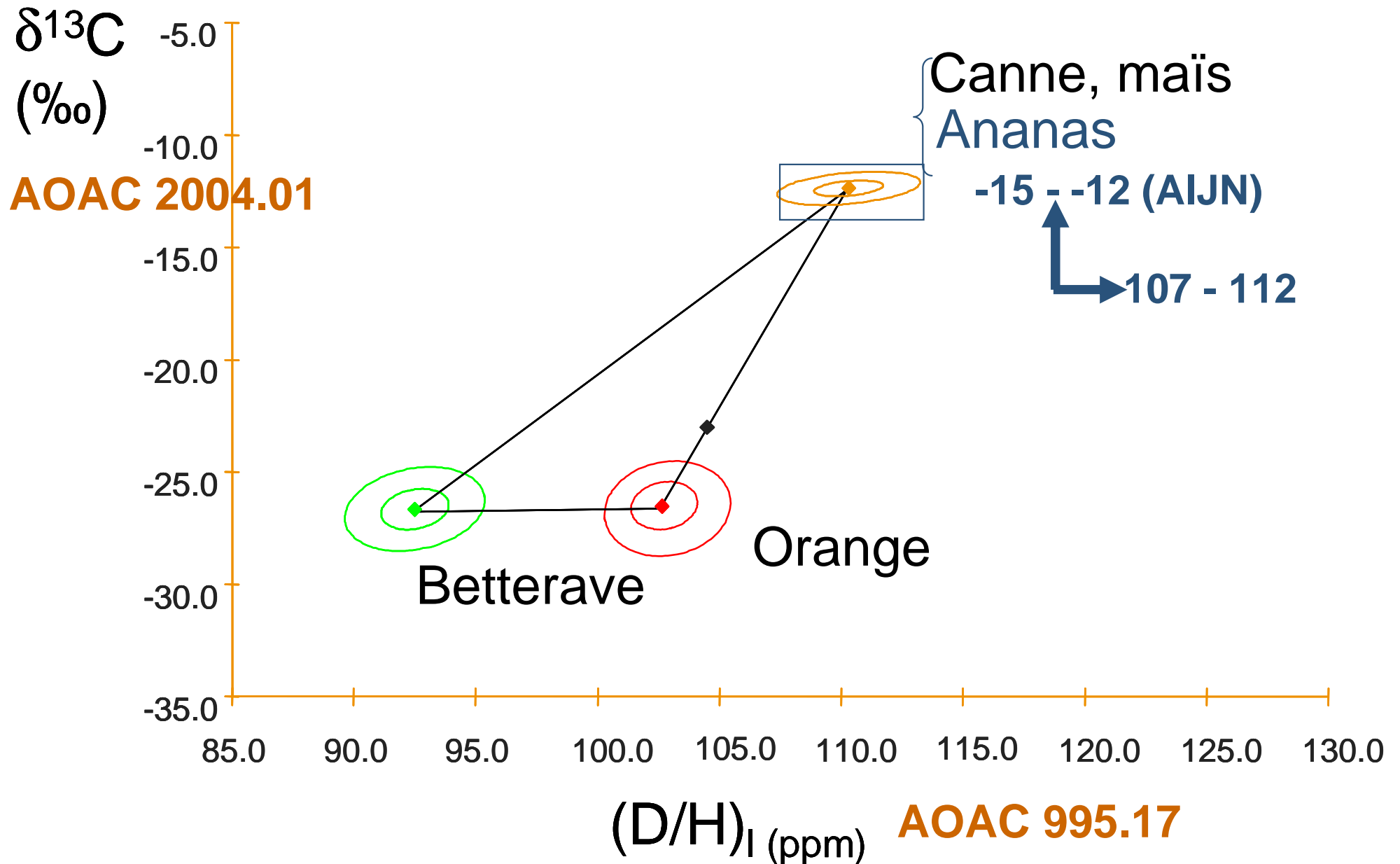
C13 SNIF-NMR de l'éthanol:

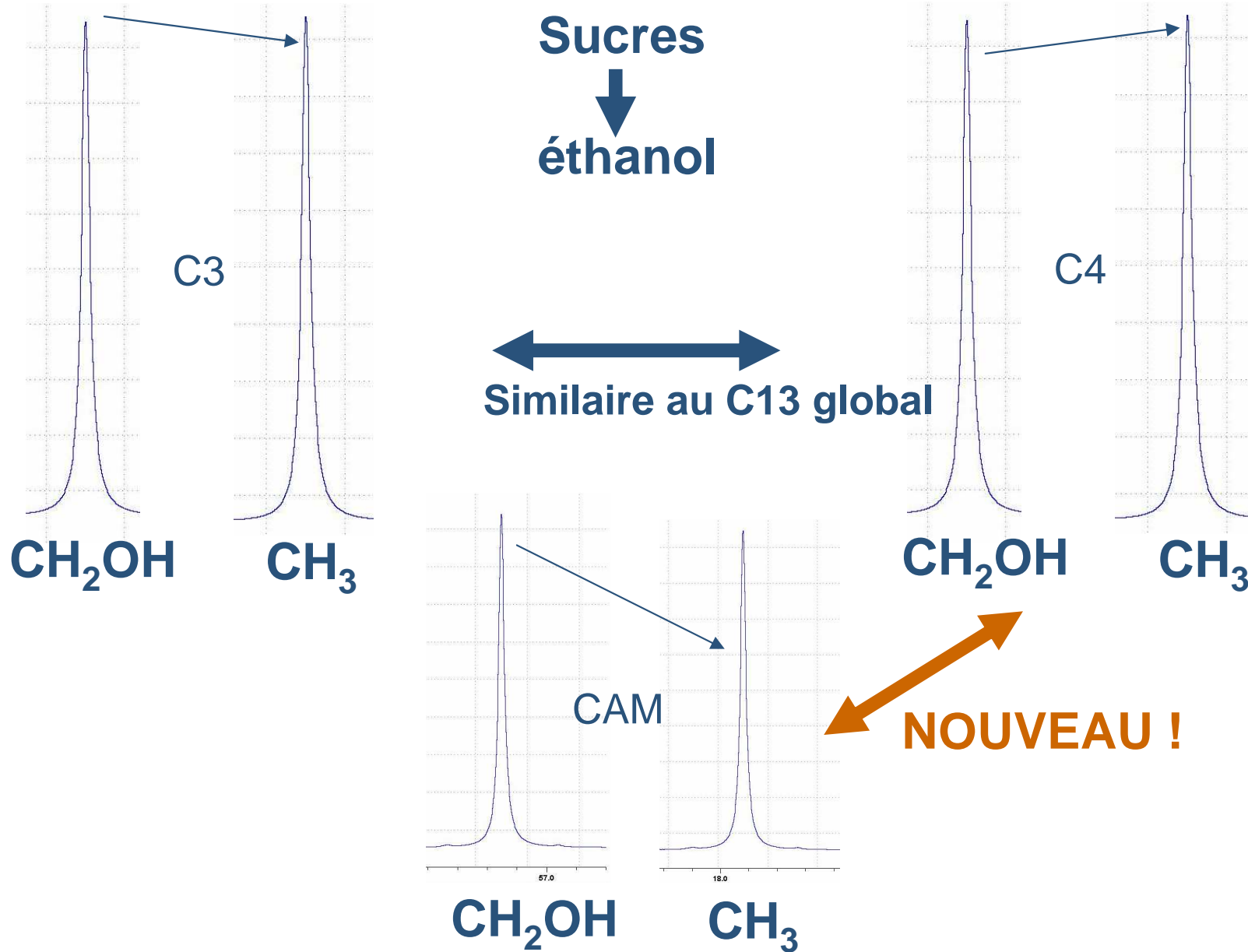
Un nouvel outil pour le contrôle d'authenticité des produits à base de fruits

Eric Jamin

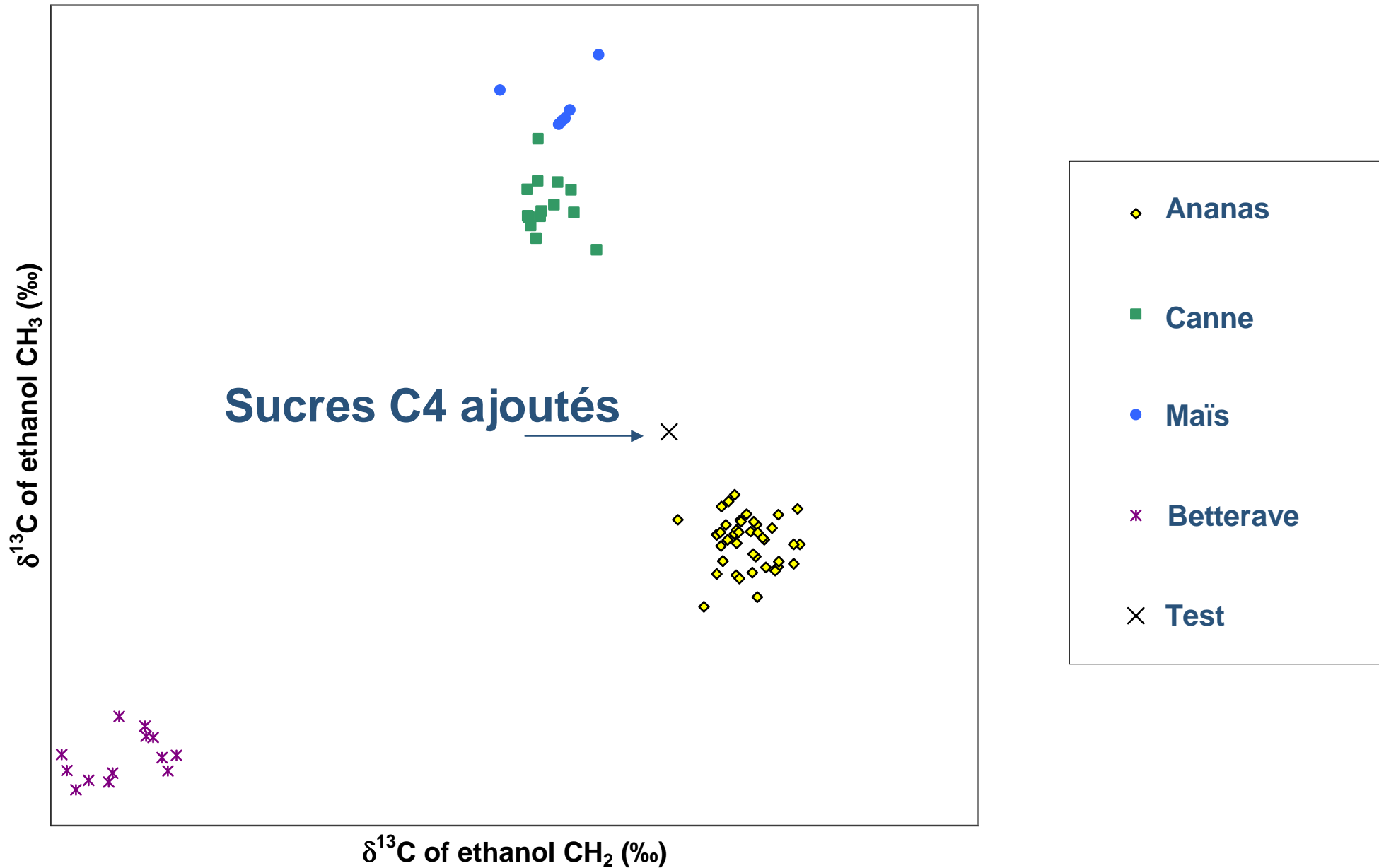
Authenticity Analytical Unit Manager

Eurofins Scientific Nantes, France





Application de ^{13}C SNIF-NMR à l'ananas : une détection améliorée de l'ajout de sucres



Détection optimale de l'ajout de sucre: PAA0P

Incluant :

**fermentation + distillation + C13-IRMS & C13 SNIF-NMR (éthanol)
(applicable également à l'agave et au fruit du dragon (= pitaya))**

Contrôles complémentaires (analyses isotopiques) :

- détection d'ajout d'acides organique ou de pectines : PAC1P**
- détection de dilution, pour les purs jus : PAJ3+**

Analyse compositionnelle : PAJ5A

Contrôle des arômes : PAJF1