

## Confiture.

[...] mais pourquoi le cuivre serait-il utile ? Pourquoi ne pas faire les confitures dans des casseroles en acier inoxydable, par exemple ? Écrasons des framboises dans une bassine en cuivre et laissons-les ainsi une heure ou deux. Versons ensuite les framboises dans un saladier et observons la bassine : le cuivre est mis à nu. Ce qui signifie que le cuivre qui était oxydé s'est dissous dans le jus de framboises. Alors, le cuivre aurait-il un effet sur la fabrication des confitures ?

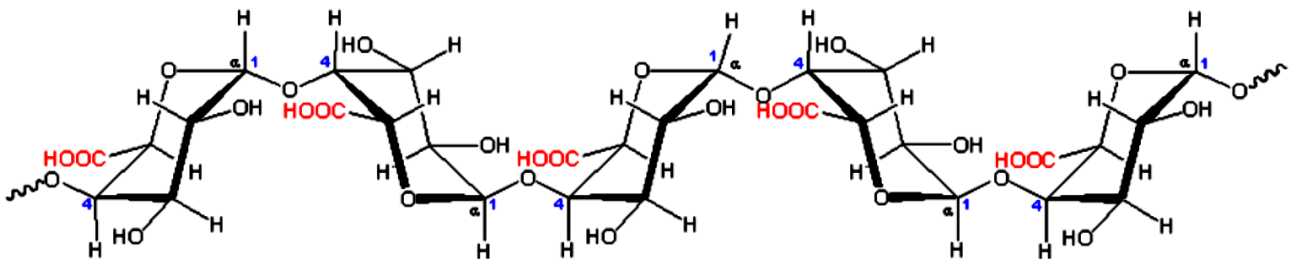
[...] dans deux récipients en verre, vous disposez des rondelles d'orange, un petit verre d'eau et du sucre (autant de sucre que de fruits plus eau). Dans un des récipients, vous ajoutez du sulfate de cuivre, que vous aurez acheté chez le droguiste. Cuisez les deux confitures, le même temps, laissez refroidir et comparez : la confiture bleuie par le sulfate de cuivre est dure, alors que l'autre reste coulante. En effet, la cuisson des fruits a libéré les molécules de pectine des fruits, et le cuivre a réuni ces molécules, formant un réseau qui piège l'eau et les fruits. Autrement dit, le cuivre a favorisé la prise des confitures. Voilà sans doute pourquoi les bassines en cuivre ont tant la faveur des fabricants de confitures. Un autre corps que celui-ci aurait-il les mêmes vertus raffermissantes ? Oui, le calcium, bon pour les os. Mettez dans vos confitures une pincée de citrate de calcium, et vous bénéficierez de l'effet raffermissant du calcium.

Hervé This

<http://www.espace-sciences.org/archives/bassines-en-cuivre-et-confiture>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Pectine>

Les **pectines** (du grec ancien πηκτός / *pêktós*, « épaissi, caillé »), ou plus largement les substances pectiques, sont des polysides, rattachées aux glucides. Ce sont des substances exclusivement d'origine végétale. Les pectines sont présentes en grande quantité dans les parois primaires des Dicotylédones, et en particulier dans les parois végétales de nombreux [fruits](#) et [légumes](#). Elles sont extraites industriellement des co-produits de l'industrie des [jus de fruits](#), principalement des agrumes et en moins grande quantité des marcs de pomme.



En milieu neutre ou peu acide ( $\text{pH} > 6$ ) la forme prédominante des groupes carboxyles est la forme basique  $\text{COO}^-$ .