

Prune

Reine-Claude

2020



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE LA PRUNE REINE-CLAUDE ?

Etat des lieux actuel¹ :

- 0-1°C / 90-95 % HR
- Sensibilité à l'éthylène

Technologies employées pour prolonger le stockage :

- Atmosphère contrôlée
- Traitement post-récolte

Technologie HDCold® :

- Système de maintien de l'humidité naturelle à une teneur élevée (> 98%)
 - Aucun apport d'eau liquide
 - Diminution de la perte en eau et donc en poids des fruits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre



¹ Crisosto, et al, 1996. Produce Fact Sheet: Plum. Accès len sept. 2025. <https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/plum>

RÉSULTATS

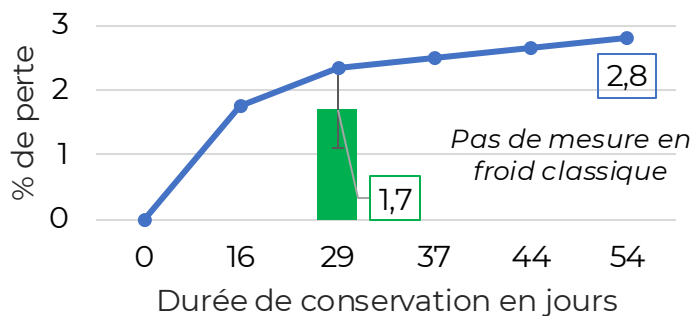
Récolte : 20 juillet 2020

Froid classique : 1°C, CF pleine

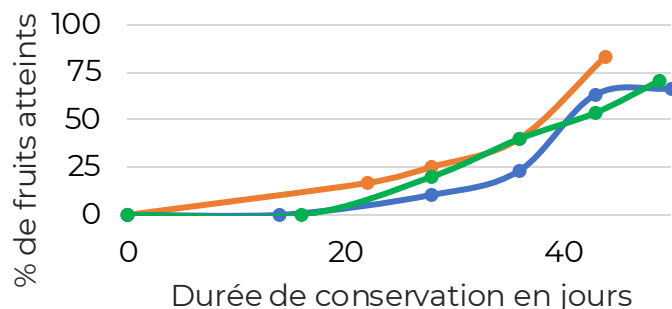
Froid HDCold® : 1°C / 98% HR (CF pleine)

Froid HDCold® 2 : 0,5°C / 98% HR (CF vide)

Perte de poids

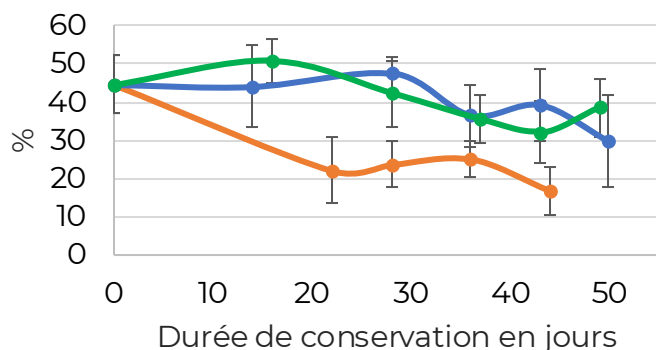


Flétrissement



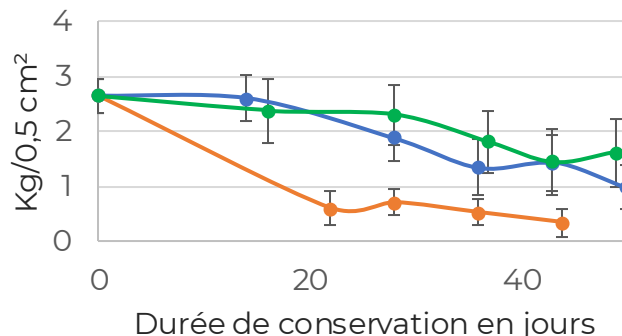
Dureté

(Résistance de l'épiderme)



Fermeté

(Fermeté de la chair)



BILAN

Grâce à la technologie HDCold®, les prunes ont pu être mieux conservées, comme l'indiquent les résultats suivants :

✓ **A 1°C, Flétrissement divisé par 2**

- ✓ 20% vs. 40 % en froid classique
- ✓ Flétrissement plus important à 0,5°C
=> effet de la chambre vide ? (cycles de froid plus fréquents)

✓ **Meilleure résistance de l'épiderme** sur les modalités HDCold®

✓ **Meilleure fermeté de la chair** sur les modalités HDCold®

Aucune différence significative n'a été relevée sur les critères de teneur en sucre, acidité totale, et désordres de conservation (physiologiques ou fongiques).



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57