

Abricot

Lady Cot

2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT DE LA TECHNOLOGIE HDCOLD® SUR LA CONSERVATION DE L'ABRICOT, COMPARÉ À UN STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE CLASSIQUE ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- 0-1 °C
- Conservation < 2 semaines
- Humidité relative : 90-95%
- Refroidissement rapide après récolte

Technologies employées pour augmenter la durée de conservation :

- Emballage à atmosphère modifiée
- 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 Lurol et al., 2012. Maitriser la maturation des fruits. CTIFL, 175 p.

² Bony P., 2021. Les leviers d'amélioration de la qualité des abricots en conservation. Webinaire

RÉSULTATS

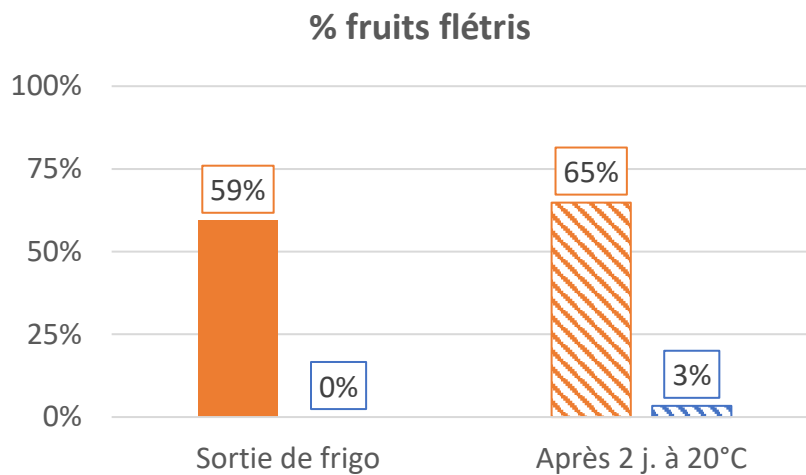
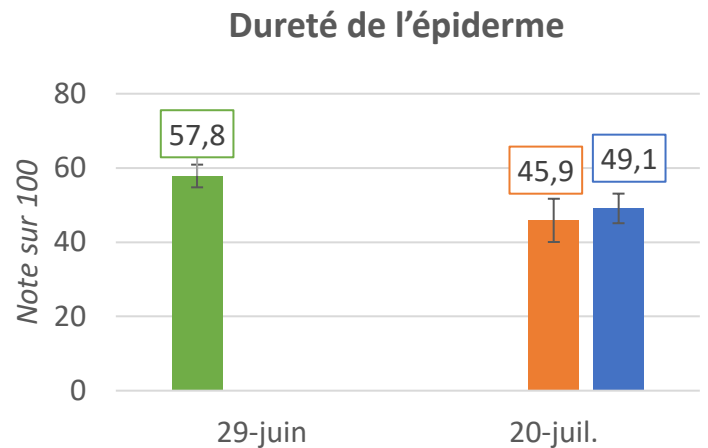
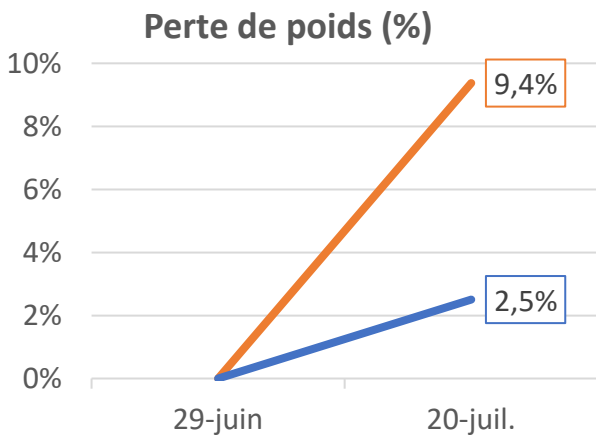
Conditionnement : cagette bois, 1 niveau (28 fruits)

Durée de stockage : 21 jours

Récolte : 29 juin 2022 ; Catégorie 2, calibre 40-45mm

Froid classique (2°C ; HR non régulée)

Froid HDCold® (2°C ; 98% HR)



BILAN

La technologie HDCold® a permis de :

- ✓ **Diviser la perte de poids par 4**
 - ✓ **Empêcher le flétrissement**
(sur 59 fruits, 0 flétris en HDCold® contre 35 en classique)
 - ✓ **Maintenir une meilleure résistance de l'épiderme**
(critère dureté)
- Aucune différence significative sur les développements fongiques, la couleur de fond, la teneur en sucre et l'acidité titrable.



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57